MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUEBEC
SERVICE DE L'HORTICULTURE

AVRIL 1918



BULLETIN No 44

— DE LA —

CULTURE POTAGERE

— PAR —

FRANCISQUE PETRAZ
Horticulteur paysagiste



Avec la Collaboration de
M. J.-H. LAVOIE
Chef du Service de l'Horticulture

Publié par ordre de l'Hon. Jos.-Ed. Caron, Ministre de l'Agriculture de la province de Québec.


UN JARDIN
DU COMTÉ DE
KAMOURASKA
Que ne s'en
trouve-t-il un
semblable sur chacune des Fermes de la Province!

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUEBEC
SERVICE DE L'HORTICULTURE
AVRIL 1918

BULLETIN No 44

— DE LA —

CULTURE POTAGERE

— PAR —

FRANCISQUE PETRAZ
Horticulteur paysagiste



Avec la Collaboration de
M J.-H. LAVOIE
Chef du Service de l'Horticulture

Publié par ordre de l'Hon. Jos.-Ed. Caron, Ministre de l'Agriculture de la province de Québec.

PREMIERE PARTIE

ETABLISSEMENT D'UN JARDIN POTAGER

CHAPITRE I

CHOIX ET PREPARATION DU TERRAIN

Emplacement du Jardin

Comme il est de toute nécessité de visiter chaque jour le jardin pour voir à y exécuter les travaux en temps opportun, surveiller l'apparition des insectes et des maladies afin de les combattre et les détruire, de même que pour faire la cueillette des légumes, etc., l'on comprendra qu'il est extrêmement avantageux de l'avoir au plus près de la maison. Bien des petits travaux pourront y être faits à temps perdu, ce qui ne serait pas possible s'il était éloigné et que l'on fût empêché d'y aller chaque jour. Les résultats ne seraient plus alors aussi satisfaisants.

Il est bon de bien se convaincre que la culture des plantes potagères, qui n'est pas difficile, exige néanmoins des soins constants. Ces plantes n'ont pas la même endurance que les céréales et pour les avoir tendres et savoureuses il faut absolument leur donner des soins particuliers—binages, arrosages, etc.,—qui leur permettront de se développer sans arrêt: chose relativement facile si le jardin est tout près de la résidence.

Exposition

Le jardin exposé au nord serait froid et souffrirait des vents glacés du printemps; la récolte en serait compromise et retardée. Aussi faut-il éviter de l'y placer si possible; sinon l'en garantir par la plantation d'arbres brise-vent, de haies ou de murs. Il faudrait donner la préférence à l'exposition de l'Est ou du Sud, qui, plus vite débarrassée des neiges et réchauffée, donnera des produits hâtifs, des primeurs d'une valeur bien supérieure à ceux venus plus tard.

Sol et amendements

La culture potagère peut être faite dans tous les sols, à la condition de les amender s'ils sont trop argileux, sableux ou calcaires et de les drainer si le sous-sol est imperméable.

Néanmoins, le sol le plus propice à cette culture est celui désigné sous le nom de *terre franche*.

Ceux moins favorables, sont les sols argileux compacts, les sols siliceux et calcaires. Tous peuvent cependant être modifiés par des amendements: les sols argileux, par l'apport de sable, de cendre de houille et de chaux; les siliceux, par l'addition d'argile, de fumier de vache; les sols calcaires, par des terrains de marécage, tourbeux, etc.

Il n'y a pas à espérer de pouvoir changer totalement la nature de ces terres avec un seul amendement, mais avec de la persévérance et en les continuant pendant plusieurs années de suite, l'on peut y arriver sûrement.

Chaulage

Dans certains sols dépourvus de calcaire, dans les sols siliceux et ceux qui sont argileux surtout, le chaulage est une excellente opération qui en augmente considérablement la fertilité. Non seulement la chaux est un bon amendement, mais elle contribue beaucoup à détruire les insectes et les mauvaises herbes,

favorise la décomposition des débris végétaux, oxyde les minéraux et combat l'acidité du sol: ce qui permet aux micro-organismes de s'en emparer et de les rendre assimilables aux plantes qui s'en nourrissent. Toute bonne terre doit en contenir cinq pour cent de son volume. Par ces temps de disette, rien ne peut contribuer davantage à aider à obtenir une plus grande production à peu de frais.

Nous estimons que les fours à chaux devraient être mobilisés et d'autres construits à l'effet d'en produire assez pour pouvoir en fournir une tonne par arpent sur toutes les terres de la Province; cela en augmenterait la production d'un tiers. Souvent nous avons chaulé—l'année dernière encore—et toujours les résultats ont été fructueux.

Mode d'emploi.—Mettre par petits tas espacés de 20 pieds les uns des autres, les pierres à chaux, les arroser et recouvrir de 10 pouces de terre; 15 jours après, procéder à l'épandage et l'incorporation au sol avec la herse.

Défoncement

Un bon défoncement du sous-sol est indispensable surtout dans les terres compactes imperméables.

L'eau des pluies doit pouvoir s'y infiltrer profondément au-dessous des racines des plantes afin de ne pas leur nuire et, dans une terre meuble qui s'en imbibera comme une éponge, pour fournir par capillarité l'humidité nécessaire à la vie de la plante, en temps de sécheresse.

Pour opérer ce défoncement, si le travail est fait à la main, il faut ouvrir une tranchée, sur la largeur du jardin, de 3 pieds de large à la profondeur de 1½ pied et transporter la terre provenant de la fouille à l'extrémité du jardin, où elle servira à combler le dernier fossé. Prendre ensuite une même largeur de 3 pieds et la renverser dans la tranchée en brisant chaque motte pour bien diviser le sol et en triant les pierres et les racines des mauvaises herbes. Enfin, creuser à la même profondeur de 1½ pied la terre que l'on relève sur la fosse précédente et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit achevé. Remarquons toutefois que ce défoncement ne doit être fait que dans les terrains à sous-sol fertile.

Dans le cas contraire, comme il serait imprudent de ramener trop de terre morte à la surface, la terre arable seule serait déplacée, laissant en place celle du sous-sol après l'avoir bien remuée à la profondeur indiquée.

Lorsque le jardin est très grand, ce même travail de défoncement peut être fait à la charrue: d'abord avec une charrue ordinaire qui fera un labour très profond et ensuite avec une charrue fouilleuse qui approfondira dans le même sillon, y laissant la terre remuée en place.

Ce travail de défoncement est indispensable non seulement pour la culture des légumes, mais pour toutes les grandes cultures également. C'est le moyen d'augmenter l'épaisseur de la couche arable, de combattre l'excès d'humidité et la sécheresse, de fournir à la plante une masse de terre meuble où les racines pourront pénétrer et s'étendre facilement et y trouver en abondance les engrais minéraux et tous les autres éléments qui leur sont nécessaires pour se développer, et produire le maximum de rendement.

Ce travail bien fait donnera d'excellents résultats pendant de nombreuses années.

Labour

Les années suivantes, on se contentera de faire des labours ordinaires, soit à la bêche, soit à la charrue, à l'automne de préférence dans toutes les terres fortes et sans briser les mottes afin qu'elles soient ameublies par les gelées. Les terres sablonneuses pourront être réservées pour le printemps, de bonne heure toutefois, afin que le tassement soit suffisant pour exécuter le semis.

La terre ayant été défoncée doit être labourée à nouveau, avant d'y faire les semis ou plantations, dès que le sol est bien ressuyé, après les premiers beaux jours du printemps, et en y incorporant les engrais. Toutes les mottes doivent être bien brisées et la surface pulvérisée soit au moyen d'un croc et d'un râteau, ou soit à l'aide de la houe à cheval et de la herse.

Fumiers. Engrais divers

Les fumiers employés doivent être bien pourris, gras et onctueux. Pour les obtenir tels, on les dépose en tas à parois et angles bien dres-

sée par couches fortement foulées et arrosées. Les fumiers pailleux, sauf dans les terres argileuses, sont plutôt nuisibles. Une application de trente tonnes à l'arpent est une fumure moyenne. Certains légumes en demandent davantage; d'autres, tels que l'oignon, l'ail, les pois et haricots, ne s'en accommodent que s'il est en terreau bien décomposé. Un bon fumier contient, par tonne, 10 lbs d'azote, 5.2 lbs d'acide phosphorique et 12.6 lbs de potasse.

Les quatre éléments suivants: azote, acide phosphorique, potasse et chaux, sont les aliments fondamentaux dont se nourrissent les plantes et si l'on n'a pas de fumiers, on doit les leur donner sous forme d'engrais chimiques.

On estime que 63 lbs de nitrate de soude, 34 lbs de superphosphate de chaux et 24 lbs de chlorure de potassium équivalent à une tonne de fumier.

Par suite de la guerre, il est assez difficile de se procurer le Nitrate de Soude et la Potasse.

Cependant en réservant la fiente de volaille, que l'on fait sécher pour la pulvériser, on aura un engrais énergique pouvant remplacer le nitrate de soude. La cendre, qui est riche en potasse, peut remplacer de même ce produit détenu par l'Allemagne. Il faudrait n'en pas perdre. La suie est aussi riche en potasse et en azote et constitue de plus un puissant insecticide. Il suffit de la mettre en sac, de la faire tremper 12 heures dans un tonneau d'eau puis d'en arroser les légumes infestés, pour faire disparaître les chenilles, limaces et beaucoup d'autres insectes. Les plumes de volailles sont un riche engrais azoté. Les cendres lessivées, le plâtre, sont de précieux amendements.

Engrais liquides

Tous les jus de fumier, les purins, sont des agents actifs de la végétation. Il faut les étendre dans 4 à 5 fois leur volume d'eau et ne les employer de préférence que le soir. Les matières fécales sont encore plus riches: délayées dans 10 fois leur volume d'eau,elles activent puissamment la végétation. Tous ces engrais, mis en couverture après le sarclage des jeunes semis, alors que les racines sont faibles et souvent dérangées par l'arrachage des mauvaises herbes, leur procurent une nourriture nécessaire qui leur permet d'acquérir un développement rapide. Sous le nom de "tankage", les abattoirs produisent un engrais concentré très énergique, composé de sang, de chair desséchés et d'os broyés; épandu en couverture près des jeunes plantes, son effet est immédiat, si une pluie ou un arrosage le dissout et l'entraîne à portée des racines des plantes aussitôt après son épandage.

Paillis

Le paillis est du fumier court, plutôt sec que gras, que l'on emploie à couvrir la terre en culture pendant toute la chaude saison, soit afin d'intercepter les rayons desséchants du soleil, ou soit afin d'empêcher la terre d'être battue par les pluies ou les arrosages et de lui conserver sa fraîcheur.

Les semis se trouvent bien d'être recouverts d'un léger paillis, car tout en conservant l'humidité, il empêche les graines d'être dérangées par les violentes pluies ou les arrosements et facilite leur germination. On l'étend le plus régulièrement possible en le divisant bien. Sur les terres légères, sèches et sablonneuses, il est de la plus grande utilité. Il peut être enlevé au râteau, une fois le semis levé.

Terreau

Le terreau est le résultat de la décomposition complète des fumiers, feuilles, herbes et détritus provenant du jardin et réduits à l'état de terre friable. Le terreau provenant des couches confectionnées avec du fumier de cheval est regardé comme un des meilleurs. On s'en sert pour recouvrir les semis de pleine terre dont la graine est fine, ce qui les protège et en assure la levée. On l'emploie encore à charger les nouvelles couches pour les semis et les repiquages, et en mélange pour la culture des fleurs et des plantes en pots.

Il est indispensable d'en avoir toujours à sa disposition une assez grande quantité; aussi doit-on préparer le tas une année d'avance.

Le terreau de feuilles non entièrement décomposées est recherché pour la culture de certaines fleurs. Il remplace avantageusement la terre de bruyère indispensable pour un grand nombre d'espèces de ce genre.

Tracé du jardin

La forme à adopter pour la division des carrés du jardin doit varier suivant son étendue et sa destination.

Nous les diviserons en trois sections: *jardins ouvriers, jardins de la maison et de la ferme et jardins maraîchers.*

1.—JARDIN OUVRIER

Ce jardin est généralement de peu d'étendue, attendu que ceux qui le cultivent ne sont pas propriétaires du terrain. C'est pourquoi ils ne peuvent y faire les frais de défoncement, de plantation d'arbres, de murs abris, etc., que pourraient se permettre ceux qui, possédant un lopin de terre, sont à même d'y établir un jardin en permanence. Ils ne devront donc pas y planter des asperges, de la rhubarbe, etc., mais se contenter d'y cultiver des plantes potagères strictement annuelles.

La meilleure forme à adopter pour ce genre de petit jardin consiste à tracer un sentier de 1½ pied de largeur seulement, tout autour du terrain et à 3 pieds des clôtures, laissant ainsi un seul carré au centre avec une platebande sur tout le pourtour destinée à recevoir le blé d'Inde, les tomates et les haricots à rames (fèves).

La terre sera travaillée à la bêche si possible, chaque tranche étant bien retournée et émiettée afin de l'obtenir bien meuble dans toutes ses parties. Les pierres, les mauvaises herbes seront enlevées et portées en dehors du jardin, après quoi on y enfouira les engrais.

Ce travail devrait être fait dès que la neige est fondue et que la terre est bien ressuyée, mais jamais avant ou par la pluie. Toutes les plantes potagères redoutent les terres compactes parce que celles-ci ne peuvent se réchauffer, restent pâteuses, imperméables à l'eau et à l'air et se durcissent comme une brique sous l'action de la sécheresse.

En exécutant ce travail à la bêche, il est à recommander de briser les mottes non seulement dans le sol, mais aussi à la surface et le faire au fur et à mesure que l'on avance avant qu'elles ne soient durcies par l'action de l'air et du soleil.

Outils

Comme tout ce travail ne peut être fait qu'à la main et vu le peu d'étendue de la surface à travailler, des outils peu coûteux sont suffisants: une bêche pleine ou une fourche à bêcher—suivant que le sol est exempt de pierres ou non—un râteau, un cordeau, un traçoir, une binette, un plantoir, un croc et une houlette pour déplanter les plantes en mottes.

Division du carré en planches

Pour qui vise à la production, la méthode française par planches de 3½ pieds de largeur, séparées par un sentier de 1 pied, donnera certainement le double de production qu'avec la méthode en rangs plus espacés, et sans plus de travail si le sol est de grande fertilité.

Pour diviser le carré, une fois les labours achevés, on fixe des piquets le long de chaque sentier à la distance de 4 pieds les uns des autres. Cela fait, on place le cordeau d'un piquet à l'autre pour former la première planche. Le cordeau bien tendu, on marque l'emplacement du sentier en marchant les pieds rapprochés et en appuyant fortement de chaque côté du cordeau. La planche est dressée au râteau de façon à la bien niveler, les petites mottes et les pierres qui s'y trouvent étant jetées dans le sentier. Le semis peut être fait à la volée ou en lignes plus ou moins espacées, suivant l'espace exigé par les légumes que l'on veut y cultiver.

Dans un jardin disposé de la sorte, l'année dernière nous avons obtenu un rendement considérable. Les carottes, panais, navets, scolyme, betteraves, épinards, laitue, salsifis, céleri, oseille, persil, chicorée, etc., y étaient espacés de 10 pouces, soit quatre rangées par planche; les oignons, ail, échalotes, poireau: de 6 pouces, soit six rangées par planche; les pois et haricots à rames, poirée: trois rangs par planche; les pois nains, haricots nains, choux, choux-fleurs, rutabagas (choux de Siam), choux de Bruxelles : trois rangs par planches également; les tomates, concombres et maïs étaient plantés à 4 pieds décarment. En procédant ainsi, l'on retire du sol tout ce qu'il est susceptible de rendre. C'est de cette façon que tous les jardiniers culti-

vent en France où rien n'est gaspillé, le moindre pouce de terrain étant occupé.

Nous nous attendons à entendre pousser de hauts cris qui ne nous empêcheront pas moins de préconiser cette méthode pour tout jardin cultivé à la main, estimant rendre service à ceux qui l'adopteront. C'est de la culture intensive: une récolte doit être remplacée dès qu'elle est enlevée assez tôt pour en produire une autre. Aussi les radis de même que les laitues à repiquer en chicorées, etc., ne seront-ils jamais semées en carrés, mais bien en culture dérobée, c'est-à-dire entre d'autres plantes qui prennent beaucoup plus de temps à croître.

2.—JARDIN DE LA FERME ET DE LA MAISON

Ce jardin qui doit alimenter une nombreuse famille, a assez d'étendue pour perpermettre d'y tracer une large allée d'accès au centre sur la longueur, et une autre sur la largeur, ce qui forme une croix, avec au milieu l'emplacement d'un bassin d'arrosage.

Une autre allée sur tout le pourtour du jardin, à 4 pieds du bord extérieur, y laissera une plate-bande de cette largeur, excepté au nord où elle devra être en retrait d'au moins 12 pieds. Cette espace-ci sera destiné à recevoir les couches, les repiquages et plus tard, les plantes demandant le plus de chaleur: tomates, aubergines, piments, etc., attendu qu'elles seront protégées par un mur en pierre, brique ou planches, ou une haie.

Arbres fruitiers sous petites formes

Nous aurons donc notre jardin divisé en quatre carrés sur lesquels nous prélèverons 4 pieds pour établir une plate-bande à droite et à gauche des allées centrales et sur laquelle seront plantés des arbres et arbrisseaux fruitiers élevés sous petites formes: fuseau, colonne, pyramide, cordon et vase ou gobelet.

Le mur au nord sera palissé avec de la vigne élevée en oblique et enterrée chaque hiver, ce qui nous permettra d'avoir: raisins, poires, pommes, cerises, prunes, groseilles rouges et blanches, cassis et groseilles à maquereau, des framboises, etc.

Dans la plate-bande du pourtour, nous planterons des pommiers greffés sur doucins et en formerons des pyramides avec des framboisiers entre eux; des pommiers greffés sur paradis formeront un cordon continu: toutes choses que l'on trouve dans tous les jardins de France, à peine connues ici et qui ne sont pas essayées davantage faute de connaissances pratiques, mais dont nous sommes sûrs de la réussite (question de sélection des variétes et de taille raisonnée tout spéciale).

Utilisation des carrés du potager

1.—Dans le premier, seront plantés à demeure pour plusieurs années: asperges, rhubarbe, oseille, artichauts, fraisiers.

2.—Dans le second, les légumes demandant beaucoup d'engrais, surtout du fumier: choux, choux-fleurs, choux de Bruxelles, poirée, céleri, cardon, épinard, etc.

3.—Dans le troisième, ceux redoutant le fumier frais, mais demandant de l'acide phosphorique et de la potasse: ail, oignons, échalotes, carottes, betteraves, panais, céleri-rave, rutabaga (chou de Siam), salsifis, chicorée, laitue, pois, pois gourmands, haricots (fèves) nains et à rames.

4.—Dans le quatrième carré, qui devra être le plus chaud : melons, concombres, courges (citrouilles) et pâtissons, tomates, aubergines, piment, maïs (blé-d'Inde).

Assolement

Nous adopterons l'assolement biennal qui est le plus pratique et bien suffisant pour obtenir de bons résultats dans la culture des plantes potagères. Sachant bien que l'on ne doit jamais cultiver deux années de suite les mêmes plantes ou des plantes de la même famille sur le même terrain, nous changerons donc de place celles du deuxième carré pour les mettre l'année suivante dans le troisième; celles de ce carré-ci devant toujours être placées dans un carré fortement fumé de l'année précédente, pratiquant cette même rotation dans le quatrième que nous diviserons en deux parties à cet effet.

Fleurs dans le potager

La beauté ne perdant jamais ses droits, même dans le jardin, et sachant qu'il n'y a pas

de vraiment beaux jardins sans fleurs, nous utiliserons l'emplacement disponible entre les arbres fruitiers dans les plates-bandes à droite et à gauche des allées centrales, en y intercalant quelques arbustes à fleurs, quelques bonnes plantes vivaces, des rosiers qui y resteront à demeure, de même que des plantes annuelles.

Arbustes à fleurs.—Choisis parmi ceux de petite dimension: Cognassier du Japon; *Spirea*: Lemoinei, Bumalda, Thumbergii, Prunifolia, Van Houttii, Weigelia amabilis; *Deutzia:* crenata, Lemoinei grandis; rosiers hybrides variés et rugosa du Japon. Des lilas variés seront placés dans les angles.

Plantes vivaces.—Pivoines en arbres et herbacées variées, pieds d'alouettes, lis, iris, aster, pavots, phlox, chrysanthèmes, gaillardes, lychnide, ancolie, etc.

Plantes pour bordures.—Comme il n'y a pas de belles allées sans bordures de plantes naines, nous y planterons des violettes *La France* de forme double et autres variées, des campanules naines, coquelourde, bluet et phlox du Canada, achillée, doronique du Caucase, érigeron, iris nain, œillet mignardise, pervenche, sedum, saxifrage, etc.

Plantes médicinales et mellifères.—Ces plantes doivent s'y trouver aussi abondantes, pour le rucher et la pharmacie de la maison : mélisse, menthe, sauge, romarin, lavande, hysope, fenouil, thym, absinthe, camomille, centaurée, bourrache, millepertuis, etc.

Toutes ces plantes aromatiques ou médicinales font d'exquises tisanes, lesquelles sont de la plus grande utilité comme médicine domestique ou vétérinaire. Il est toujours bon de les avoir sous la main, car dans bien des cas elles rendent de réels services, soulageant toujours et quelquefois évitent une grave maladie.

Voilà le modèle de jardin de la ferme et de la maison esquissé dans ses grandes lignes et que nous voudrions voir par toute la Province. Il fournira des légumes pour la cuisine, des fruits pour le dessert et les conserves, des fleurs pour orner la table et offrir aux amis, et des simples pour soulager tous les malaises.

Bien garni des meilleures plantes potagères, orné de fleurs et chargé de fruits, il sera la fierté de la maîtresse de la maison, le délassement du maître et fera le bonheur des enfants qui y trouveront à profusion tous les fruits dont ils sont si friands. Ils apprendront à cultiver ce beau jardin, à l'aimer et ce sera un lien puissant qui les retiendra à la terre.

Ce jardin pourra, comme le précédent, être travaillé à la main et sera alors divisé par planches, ou bien planté en ranges plus espacés cultivés à la houe montée sur roue, avec écartement variant alors de 2 à 3 pds suivant le genre des planches cultivées.

3.—JARDIN MARAICHER

Il ne comporte ni arbres ni fleurs: c'est un jardin commercial d'où le sentiment est exclu.

Tous les travaux de labour et de défoncement sont faits par traction animale au moyen de charrue ordinaire, de charrue fouilleuse, (Pl. II fig. 33), houe à cheval (Pl. II fig. 28), sarcleuse et herse. Il faut donc tracer les rangées dans la direction de la plus grande longueur pour faciliter le travail et planter dans des rangs espacés de 2½ pieds et plus.

Le rendement par arpent sera moindre que celui cultivé à la main et divisé par planches, mais d'autre part les frais de culture seront bien moins élevés: c'est plutôt de la grande culture que du jardinage. Aussi les allées devront-elles être assez larges pour permettre aux voitures d'y circuler librement; elles serviront pour le transport des engrais et la récolte des légumes. L'importance de l'exploitation seule peut en fixer le nombre et la direction; des ronds-points devraient être réservés de loin en loin pour permettre d'y tourner, évitant d'aller le faire à l'extrémité des champs.

CHAPITRE II

TRAVAUX COURANTS

Semis (considérations générales)

Quel que soit le mode de semis ou le genre de plantation que l'on fasse, la préparation du sol est d'une importance capitale d'où dépend la réussite; il ne faut donc pas la négliger.

Pour tous semis, faits soit en serre, soit sur couches ou en plein champ, l'on doit tenir compte de trois facteurs qui sont indispensables à la germination, à savoir: l'eau, l'air et la chaleur. Trop de chaleur et de froid, de sécheresse ou d'humidité sont nuisibles et peuvent compromettre la bonne levée des graines. Il en est de même si les graines sont trop enterrées, privées d'air. Elles doivent donc être placées à une profondeur qui varie suivant leur grosseur et le terrain sur lequel on opère: toujours plus profondément dans un sol sableux que dans un sol argileux. Toute graine devrait généralement être recouverte de 2 fois son volume de terre.

Plombage (roulage)

Le plombage a pour but de serrer la terre autour de la graine et d'y ramener l'humidité du sol à la surface par capillarité, ce qui active la germination de la semence. Il se fait après avoir enterré la graine, par un temps sec et de préférence sur les sols légers; dans les terres fortes et humides il produirait de mauvais effets.

Ce travail consiste à fouler le terrain soit avec les pieds (en marchant à pieds joints), soit avec une botte, le dos d'une pelle creuse ou avec un rouleau à main.

Sarclage et éclaircissage

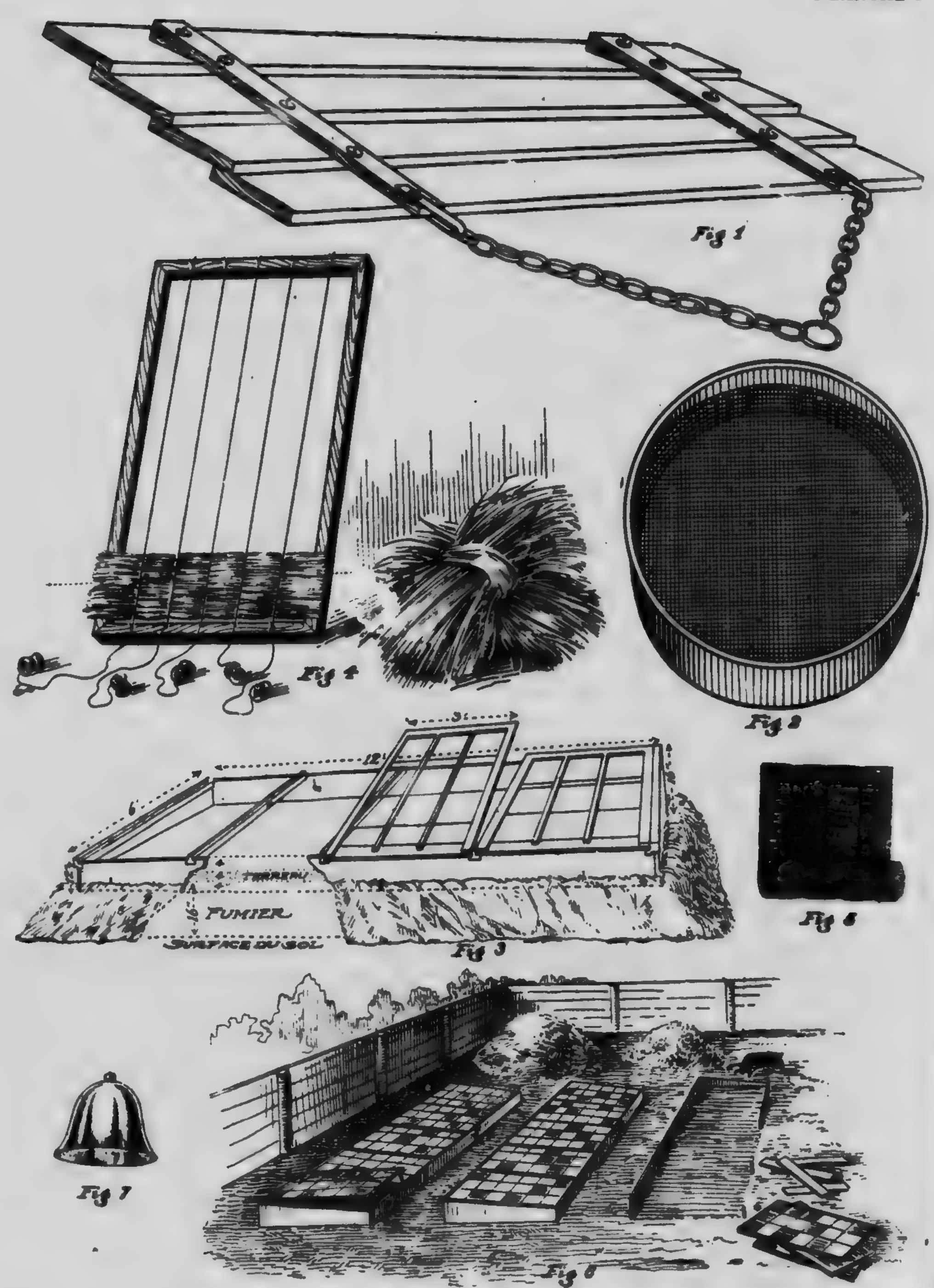
Sarcler, c'est arracher les mauvaises herbes qui ont poussé parmi les semis ou plantations. Ce travail doit être fait le plus tôt possible quand les plantes sont jeunes afin de ne pas trop ébranler ou soulever les semis. On les éclaircit en même temps si cela est nécessaire. Ce travail d'éclaircissage demande beaucoup d'attention et une certaine habileté, pour savoir distinguer rapidement celles qu'il faut enlever. Les femmes sont en général plus habiles que les hommes pour ce genre de travail; elles opèrent avec plus de dextérité. En été, quand la terre est sèche on arrose quelques heures avant de commencer afin que la terre de surface ait le temps de se ressuyer.

Il ne faut pas faire ce travail par les grandes chaleurs, car beaucoup de plantes soulevées se dessécheraient, mais de préférence par un temps sombre ou le soir. La fraîcheur de la nuit et la rosée suffiront pour les raffermir et leur permettre de se relever.

Néanmoins, il faut toujours arroser les plantes après les avoir sarclées. Pour leur aider à se remettre rapidement, rien ne vaut, avant une pluie, un arrosage avec du purin dilué dans 4 fois son volume d'eau, ou bien de la fiente de volaille bien pulvérisée et mélangée de sable ou de terre et épandue en couverture autour de la plante.

Binage

Le binage est un labour superficiel qui a pour but d'ameublir la terre autour des plantes, de détruire les mauvaises herbes et d'empêcher l'évaporation de l'humidité contenue dans le sol. Ce travail doit se faire souvent et à une profondeur de 1 à 3 pouces seulement; en pénétrant plus profondément, on risquerait de couper les racines des plantes, ce qui arrêterait leur croissance. Il faut se garder de biner lorsque la terre est mouillée, mais attendre qu'elle soit bien ressuyée et que la rosée soit tombée. L'expérience a démontré que lorsque les plantes étaient complètement ressuyées, le binage leur était plus profitable. Répété souvent, il contribue à la croissance rapide et continue des plantes. La terre fraîchement remuée se nitrifie, c'est donc un apport d'azote. De plus, on a reconnu qu'un binage vaut un arrosage, c'est donc aussi un moyen de combattre la sécheresse.



Figs: 1.—Niveleur pour niveler la surface du sol avant le semis; 2.—Tamis pour tamiser le terreau des couches; 3.—Couche chaude entourée d'un réchaud; 4.—Métier pour fabriquer les paillassons; 5.—Paillasson; 6.—Mur de protection pour les couches chaudes et manière de construire les couches froides; 7.—Cloche en verre pour protéger les plantes transplantées et les faire forcer.

CHAPITRE III

MOYENS DE HATER ET D'ACTIVER LA VEGETATION DES PLANTES

Couches

Beaucoup de bonnes plantes potagères des pays chauds ne pourraient donner une récolte suffisante, si on ne les semait en pleine terre que lorsque la terre et la température seraient asses réchauffées; mais en les semant quelques mois plus tôt, à la fin de l'hiver, sur couches, on obtiendra de beaux plants, qui mis en place en juin, pourront devenir à parfaite maturité ou produire pendant une longue période. Par le moyen des couches, on peut encore produire des légumes excellents deux mois plus tôt qu'en pleine terre.

Emplacement de la couche

La couche doit être placée dans la partie la plus ensoleillée du jardin et abritée des vents du nord. Si cet abri n'existait pas, on devrait en faire un provisoirement avec des planches. Les premières couches se font du 1er au 30 mars, suivant la région de la province. L'emplacement étant choisi et débarrassé de la neige qui le recouvrait, on y apporte le fumier qui fournira la chaleur artificielle à utiliser.

Fumier pour couches

Le meilleur fumier est celui de cheval. Celui provenant de chevaux faisant un gros travail et mangeant beaucoup d'avoine est le plus chaud. Le fumier qui a été mis en tas et qui a déjà fermenté est sans valeur pour ces fins. Le plus susceptible de dégager beaucoup de chaleur est celui sortant de l'écurie. Pour le cas où l'on n'en aurait pas suffisamment, on pourrait le mélanger à celui provenant d'un tas; mais quiconque a des couches à faire doit le prévoir, faire sa provision de fumier par avance et l'empêcher de fermenter. Il suffit pour cela de le monter comme un mur sur une faible épaisseur, ou encore de déposer le fumier par couches superposées et séparées par des perches entrecroisées, afin de permettre à l'air d'y circuler et d'empêcher la fermentation.

Couches chaudes

Ayant la quantité requise de fumier pour la couche que l'on veut faire, il faut le mélanger intimement en le secouant à la fourche, quelques jours à l'avance. Si l'on a des feuilles sèches, on pourra en mettre un tiers. Il en résultera une chaleur plus modérée qui se prolongera bien plus longtemps.

L'emplacement choisi et ses côtés tracés au cordeau (2 pieds plus large que la dimension des coffres qui y seront posés), le fumier y est posé par lits, en ayant soin de le prendre par fourchées que l'on secoue et répartit uniformément sur toute la surface, afin que les parties imprégnées de purin soient bien mélangées avec celles plus sèches, et pour constituer un lit bien égal. On appuie fortement sur chaque fourchée mise en place avec le dos de la fourche, ramenant en dedans les pailles qui pourraient déborder. Lorsque ce premier lit de 1 pied d'épaisseur est posé, on le foule, on l'arrose puis on place un deuxième lit de la même manière que précédemment et ainsi de suite jusqu'à ce que l'on ait atteint l'épaisseur désirée qui varie suivant l'époque: 2½ pieds au commencement de mars, 2 pieds à la fin de ce mois et 1½ en avril. Cette épaisseur peut aussi varier selon que l'on doive y faire des semis ou des repiquages.

Le dernier lit de fumier posé, bien foulé et nivelé, on y pose les coffres. On étend une petite couche de fumier en dedans, on foule, dresse et on charge d'une couche de terreau tamisé, de 4 à 6 pouces d'épaisseur, suivant la destination.

On met les châssis, puis on couvre avec des paillassons (Pl. I fig. 5) pour permettre à la couche de jeter son coup de feu, ce qui a généralement lieu huit jours plus tard. Ce n'est qu'ensuite que l'on pourra procéder au semis ou plantation, c'est-à-dire lorsque le thermomètre marquera environ 70° à 80° Fahrenheit.

Couches tièdes

Les couches tièdes se font de la même manière, mais avec des fumiers ayant déjà servi.

D'une couche chaude on peut faire une couche tiède. Après que la couche chaude a donné toute sa chaleur, il suffit d'enlever le terreau, d'y apporter du fumier frais et de le mélanger à celui de la couche. Ces couches tièdes sont d'une grande utilité pour y faire les repiquages en avril-mai.

Couche froide

La couche froide est sans fumier: le soleil seul fournit la chaleur. Des semis ou des plantes sont sur couches froides lorsqu'ils sont recouverts de châssis; c'est un moyen d'activer la végétation. Les couches froides sont très utiles pour aider au durcissement des plantes sortant de couches; c'est la dernière étape avant leur mise en place en pleine terre.

Elle exige les mêmes soins que les autres couches dont nous allons parler ci-dessous.

Couche sourde

La couche sourde diffère des autres précédentes en ce qu'au lieu d'être au-dessus du sol, le fumier qui lui fournit la chaleur est placé dans une fosse creusée à cet effet. Elle ne doit donc être placée que dans un terrain très sain, drainée, où les eaux de pluies ne pourront s'infiltrer, et à une exposition bien ensoleillée.

Ces couches sont indispensables pour la culture des melons, concombres, courges et potirons, etc. Elle ne demandent pas une grande quantité de fumier: pied d'épaisseur donnera une chaleur de fond suffisante qui permettra aux plantes de végéter en attendant que les grandes chaleurs réchauffent la terre au degré qui leur est nécessaire. On peut aussi les utiliser pour le repiquage des jeunes plants provenant de la couche.

Réchauds

Lorsqu'une couche ne donne que peu de chaleur, on peut lui en fournir par le moyen des réchauds. Pour cela, on apporte du fumier de cheval frais que l'on place dans les sentiers et autour des coffres, en remplacement de celui qui a perdu sa chaleur; on le tasse fortement et l'on continue d'en ajouter, après tassement, jusqu'à l'affleurement des châssis.

Coffres

Les coffres peuvent varier de dimensions; celui généralement adopté a 12 pieds de long et 6 de large; il est de 10 à 12 pouces de hauteur à l'avant et à 18 pouces à l'arrière, ce qui lui donne une pente d'environ 6 pouces.

Il porte donc quatre châssis de 6 x 3 pieds à trois rangées de vitres de 10 x 12 pouces.

Le coffre à recommander est celui démontable. Dès qu'il n'est plus utilisé, il est démonté et rentré sous abri, ce qui ne peut être fait avec les autres qui, restant à la pluie, sont vite hors d'usage.

Semis sur couche et en caissettes

Deux procédés sont également adoptés pour les semis sur couche. D'abord, directement dans la couche après y avoir apporté de 4 à 6 pouces de terreau, ou bien en caissettes sur trois pouces de terreau ou de sable.

Pour les premiers semis de mars, nous préférons le dernier, en caissettes, parce qu'à ce moment, il fait souvent très froid et qu'il est difficile, et même dangereux, de laisser les châssis ouverts pour y faire les semis ou repiquages dans la couche. En caissettes, ils peuvent être faits à la maison, à la chaleur et à l'abri. On n'a donc qu'à soulever les châssis pour placer les caissettes sur la couche et comme cela s'effectue très rapidement, il n'y a ni déperdition de chaleur ni danger de faire geler les plants.

Ces caissettes sont construites à bon marché avec les planches provenant de caisses d'emballage: ¾ de pouce pour les extrémités et ½ pouce d'épaisseur pour les côtés et le fond sont suffisants.

Il faudrait les faire toutes uniformes et de même grandeur, et cela afin de ne pas perdre de l'espace dans les couches. Elles devraient donc mesurer 23 pouces de long, 13 de large et 3 de profondeur, pour les couches chaudes mesurant 12 x 6 pieds, puis être percées de plusieurs trous pour assurer un bon drainage.

Les avantages des caissettes sont les suivants: la graine y germe mieux et plus uniformément; le travail de transplantation y est facile et moins pénible que sur couche; les boîtes peuvent être déplacées rapidement et

facilement selon les besoins, sur couches plus ou moins chaudes ou sur couches froides pour le durcissement.

Soins à donner aux couches

La couche demande des soins méticuleux. Oublier de soulever les châssis lorsque le soleil est ardent, suffirait pour échauffer l'air qu'ils renferment à un tel point que toutes les plantes seraient brûlées. Il faut donc soulever les châssis plus ou moins suivant le degré de chaleur dans la couche. On doit les soulever d'un seul côté (nord) tant que les plantes sont faibles. Il faut aussi arroser modérément, le matin seulement, et avec de l'eau tiède; trop d'humidité engendrerait la *toile* qui est un champignon cryptogamique redoutable dans les couches où il exerce souvent ses ravages, fauchant toutes les plantes qu'il atteint. Il est produit par excès d'humidité et c'est pourquoi il est recommandé d'arroser le matin seulement.

Repiquage

Le repiquage de toutes les plantes à transplanter est des plus avantageux. Il permet d'utiliser toutes les plantes provenant de semis, ce qui ne serait pas le cas si l'on était obligé de les éclaircir sur place. Il produit des plants trapus et bien racinés. Le plant non repliqué n'a qu'une grande racine verticale ou pivotante et met beaucoup de temps à reprendre, quand il ne meurt pas à la transplantation. Au contraire, le plant repiqué après avoir eu son pivot rogné, a émis un faisceau de racines auxquelles adhère une petite motte de terre lorsqu'on l'arrache. Il ne souffre donc pas de la transplantation et continue son développement sans perte de temps, ce qui augmente considérablement la production.

Il y a un grand intérêt à repiquer toutes les plantes que l'on transplante. On le fait dès que les premières feuilles commencent à paraître, à l'espacement de 2 pouces en tous sens, le pied entièrement enterré; puis, l'on arrose modérément et l'on couvre avec les châssis que l'on ombre d'une toile légère ou avec de la paille, les laissant privées d'air jusqu'à leur reprise. On leur en donne ensuite, et de plus en plus à mesure qu'elles croissent. De même aussi faut-il les biner et les arroser suivant leur besoin. Lorsque les plants se touchent, on doit les repiquer une seconde fois à plus grand espacement — à 4 pouces — de la même manière et avec les mêmes soins. Il y a lieu d'opérer de même pour tous les légumes d'été que l'on transplante, ce qui peut se faire en pleine terre, dans un sol meuble et bien terreauté. On peut auparavant l'affermir par un plombage, de préférence le soir, puis arroser et ombrer, mais éviter de le faire pendant la chaleur.

Un plant bien repiqué doit avoir ses racines non retroussées, mais mises en parfait contact avec les particules terreuses afin qu'il ne ne s'y trouve aucun vide.

Plantation à demeure

Toutes les plantes repiquées que l'on met à demeure, doivent se planter avec leur motte. Le terrain étant bien préparé, fumé, hersé et dressé, des rayons y sont tracés à la distance requise et les plantes y sont plantées à la houlette. Le trou est fait avec cet instrument à la profondeur et de la dimension voulues, et l'on y place la plante comblant le vide autour de la motte avec de la terre fine serrée légèrement. Le travail achevé, la plante est arrosée. La plantation doit être faite autant que possible par un temps couvert ou à la tombée de la nuit. Si la chaleur était excessive, il serait bon d'ombrer les plantes soit avec un bardeau, du papier, ou une claie, etc., jusqu'à leur reprise.

Déplantation

Il ne faut jamais arracher les plantes en les tirant par la tige, car cela brise toutes les radicelles et la reprise en est retardée. Il faut les déplanter, c'est-à-dire les soulever en plongeant un outil (déplantoir) à une certaine profondeur au-dessous de la plante, le rebattre et par ce moyen extraire du sol la plante avec sa motte et toutes ses racines. Pour le cas où le terrain serait sec, on devrait quelques heures plus tôt le mouiller entièrement; sinon la terre ne resterait pas adhérente aux racines.

Durcissement ou acclimatation des plantes de couches

A cette époque, les tiges des plantes sont herbacées; les feuilles et toutes leurs parties sont tendres, non lignifiées et si elles étaient mises à l'air dans cet état, en plein soleil, il suffirait de quelques heures seulement pour les faire périr. Avant de les mettre à demeure en pleine terre, il faut donc procéder à leur acclimatation, c'est-à-dire les habituer graduellement à supporter l'air libre et le soleil. A cet effet, au moins quinze jours avant de les mettre en place, on leur donne de l'air de plus en plus, en soulevant les châssis. On profite d'une nuit tiède, d'un jour sombre pour les enlever complètement, et c'est ainsi que se durcira la plante; ses tissus se lignifieront et quand elle sera mise en place, de préférence un jour couvert et à la veille d'une pluie, elle suportera la transplantation sans en souffrir.

Quand on procède à ce travail de durcissement, il faut le faire par étapes successives et avec discernement. Comme à cette époque les gelées sont encore à craindre, il y a lieu de prendre ses précautions et d'avoir sous la main des paillassons pour les en garantir.

La culture sur couches demande des soins intelligents et de tous les instants, faute desquels on ne peut obtenir une bonne réussite; mais avec de la bonne volonté et de la vigilance, on arrive à obtenir d'heureux résultats.

Préparation des plants

La plupart des jeunes plants, tels que : fraisiers, poireau, chicorée, céleri, choux, etc., reprendront plus facilement si leurs racines et l'extrémité de leurs feuilles sont retranchées en parties (Pl. VII figs 3 et 4). C'est ce qui se fait aussi pour la plantation des jeunes arbres: une façon de rétablir l'équilibre entre la tige et les racines. En rognant l'extrémité des feuilles, on les empêche de tirer la sève qui reste dans la plante, ce qui aide la plante à se constituer plus rapidement de nouvelles racines. En rognant le pivot, on force la plante à remettre des racines ramifiantes et traçantes qui assureront son accroissement rapide.

Paillassons

Les paillassons sont la meilleure et la plus commode des couvertures à poser sur les châssis et couches pour les garantir contre les gelées. Légers et chauds, ils se transportent facilement, étant enroulés, et sont rapidement mis en place. Quiconque a des couches, devrait en avoir pour les couvrir (Pl. I fig. 5).

Fabrication.—Ils sont fabriqués avec de la paille de seigle tissée grossièrement avec de la grosse ficelle. Leurs dimensions sont de 4 pieds de large et de 1 pied plus long que la longueur du châssis, afin que lorsque posés, ils débordent aux deux extrémités. Ils sont faits à 4 ou 5 coutures. Il ne faut pas que les paillassons soient trop lourds; leur efficacité dépend plutôt du soin apporté à leur confection que de leur épaisseur.

On augmente leur durée en les plongeant pendant deux jours dans un bain de sulfate de cuivre à raison de 10 livres pour 25 gallons d'eau.

Pour les confectionner, on se sert d'un cadre nommé "Métier à paillassons" de 5 pieds de large et de 8 pieds de long et qui se compose de barres de bois de 4 pouces de côté. A chaque extrémité, dans le sens de la longueur, se trouvent 3, 4 ou 5 clous sans tête; ceux des côtés, à 9 pouces des bords. Ces clous servent à tendre la ficelle la plus grosse; la plus fine est employée à coudre la paille après l'avoir étendue en prenant environ 15 brins pour chaque maille que l'on serre et aplanit bien.

Entretien.—Etendre les paillassons chaque fois qu'ils sont mouillés pour qu'ils sèchent, les manier par les coutures et non par la paille, les rentrer au sec et à l'abri des rongeurs, les saupoudrer de cendre les en garantit.

CHAPITRE IV

MULTIPLICATION DES PLANTES POTAGERES PAR SEMIS

Sauf l'estragon et la ciboulette, presque toutes les plantes potagères se reproduisent directement par le semis. Il est donc essentiel que toutes soient pures et de bonne provenance pour obtenir de beaux produits. Aussi doit-on ne s'adresser qu'à des marchands grainiers consciencieux et responsables, pour leur confier ses commandes de semence, et ne pas regarder au prix,—sachant bien qu'une petite différence de quelques centins ou piastres peut en faire perdre cent, si l'on est mal servi.

Culture des graines

La plupart des cultivateurs peuvent récolter leurs graines potagères; sinon toutes, du moins une bonne partie. Il n'est pas difficile de choisir à l'automne les plus beaux spécimens de carottes, betteraves, panais, choux de Siam, navets, etc., et de les conserver dans un local à l'abri du gel pour les replanter ensuite à demeure le printemps suivant. C'est encore le moyen le plus sûr d'avoir de bonnes semences. Les oignons sélectionnés et plantés de bonne heure au printemps produiront sûrement de la graine. Laitues, chicorées, radis semés de bonne heure en produiront aussi. Il n'y a donc qu'à vouloir le faire.

Si les porte-graines sont plantés dans une terre fortement fumée de l'année précédente et enrichie par l'apport de terreau, d'acide phosphorique et de potasse, on obtiendra des graines de premier choix, bien nourries et de grande vitalité. Celles qui dégénèrent, sont celles cultivées sur des sols maigres et pauvres, et c'est aussi vrai dans le règne végétal que dans le règne animal.

Pour obtenir des graines bien pures, il faut se garder de placer l'une près de l'autre des variétés de la même espèce; toutes doivent être très éloignées afin qu'il n'y ait pas de pollinisation entre elles. La plupart—et notamment celles de la mâche et de l'oseille—demandent à être cueillies avant complète maturité, puis mises à sécher à l'ombre. D'autres, telles que celles du salsifis et de l'épinard, mûrissent successivement. On récolte à chaque jour celles qui commencent à jaunir. Celles des betteraves, carottes, céleris, choux, oignons, poireaux, etc., se rentrent au grenier après avoir été mis en bottes et sont plus tard battues, étiquettées et mises en sacs.

Certaines graines ont une durée germinative très limitée. Ainsi le salsifis, l'oseille, le panais, l'angélique doivent être semés dès l'année qui suit leur récolte. Comme il importe de connaître la durée de la faculté germinative des diverses graines de légumes, nous prions le lecteur de consulter au besoin le tableau de la fin de cet ouvrage.

Différents genres de semis

Comme nous l'avons déjà dit, les graines semées doivent être enterrées plus ou moins profondément, selon leur grosseur, et après, plombées de la manière indiquée sous ce titre à la page 9.

On peut quelquefois hâter la germination en mettant tremper les graines dans de l'eau tiède pendant 12 heures avant d'en faire le semis. Pois, haricots, oignons, poireaux peuvent en bénéficier.

De même aussi devrait-on toujours s'assurer de la valeur germinative des graines avant de les semer,afin de savoir si l'on devra faire le semis dense ou clair. A cette fin, on place dans une assiette poreuse un morceau de flanelle ou autre étoffe et dans les plis de laquelle on place en les comptant les graines que l'on recouvre d'une autre assiette. En les maintenant, dans un lieu chaud, ces graines germeront rapidement et au bout de quelques jours il sera facile de connaître le pourcentage de leur valeur germinative.

1.—*Semis à la volée.* Dans un jardin dont la terre est exempte de mauvaises herbes, le semis à la volée est avantageux pour les radis, laitues, épinards, carottes, betteraves, navets, oignons, etc. Les soins de culture consistent seulement à sarcler et éclaircir, ce qui se fait à la main. L'on ne doit pas attendre que les plantes aient atteint leur grosseur pour en faire la cueillette, mais les enlever dès qu'elles sont assez grosses afin de donner plus d'espace

à celles qui restent. On obtient de la sorte un bien plus grand rendement.

Il est à recommander de ne pas effectuer le semis sur terre compacte non ressuyée; dans ce cas, il faut attendre qu'elle le soit. Si par contre la terre est trop sèche, il faudrait l'arroser le jour précédant le semis. Il faut toujours semer un peu plus épais que trop clair, quitte à éclaircir par la suite.

Pour semer à la volée, la planche étant dressée, bordée et bien nivelée, on prend la graine dans sa main que l'on tient fermée, ne laissant qu'une petite ouverture entre deux doigts, puis on lance le bras comme un balancier, en imprimant à la main un mouvement en zig-zag, dans le sens de la largeur de la planche. Si la graine est bien finie, certains la mélangent à du sable; mais pour qui en a l'habitude, toutes peuvent se semer uniformément sans avoir recours à ce moyen.

2.—*Semis en rayons ou en lignes.* C'est le mode de semis en usage pour les pois, les haricots. Le terrain étant bien ameubli, on trace au moyen de la serfouette, (Pl. II fig. 21), qui est en forme de triangle allongé, des rayons plus ou moins profonds et à une plus ou moins grande distance les uns des autres, suivant les besoins de la plante que l'on sème. La profondeur peut varier de 1 à 2½ pouces. On dépose les grains au fond du sillon ainsi tracé, puis on les recouvre au râteau. Dans le cas où la terre serait trop compacte pour qu'elle puisse servir à recouvrir les graines, on pourrait le faire avec une autre terre bien meuble ou encore du terreau que l'on y apporterait.

Pour semer des graines fines, on trace les rayons à une très faible profondeur, soit avec un traceur spécial, soit avec le dos d'un petit râteau de fer, ou soit encore avec la pointe d'un plantoir (Pl. II fig. 22).

3.—*Semis en poquets.* Il ne diffère de celui en lignes que dans la façon d'y placer les graines, qui au lieu d'être réparties uniformément à une certaine distance les unes des autres, sur toute la longueur du sillon, ne le sont que de loin en loin, groupées par 5 à la fois, et en quinconce. C'est le mode de semis par excellence pour obtenir des aiguilles très tendres de haricots verts, attendu qu'elles croissent à l'ombre dans les touffes ainsi formées. Il est aussi bien plus facile d'en faire la cueillette. Ce mode de semailles convient non seulement aux haricots nains ou à rames, mais encore au maïs (blé d'Inde) et aux pommes de terre, etc.

CHAPITRE V

ARROSAGES

Souvent les jeunes semis n'ont pas réussi; l'on accuse la graine quand la faute en est presque toujours au manque d'arrosage. En effet, s'il survient une sècheresse de quelques jours au moment où une graine est en germination presqu'à fleur de terre, elle est privée de l'humidité qui lui permet de se développer, se dessèche et meurt. Pour éviter cet insuccès, il faut veiller de près et arroser légèrement la plante jusqu'à ce qu'elle ait émis assez de racines pour lui permettre de puiser dans le sol l'humidité qui lui est nécessaire. Il faut que la terre soit toujours humectée.

Après les sarclages des jeunes semis, il faut encore arroser. En arrachant les mauvaises herbes, les racines des jeunes semis peuvent être brisées, la plante peut être même soulevée; un arrosage la raffermira, lui permettra d'émettre rapidement d'autres racines qui la consolideront.

Il faut aussi arroser toutes les plantes qui ont été transplantées, arrosage qui se fait au goulot et copieusement. En plantant, on laisse à cet effet un trou près de la plante; après avoir arrosé, on le garnit de terre meuble, cela empêche l'évaporation et ajoute à l'efficacité de l'arrosage.

En temps de sécheresse, choux, choux-fleurs, céleris sont parmi les plantes qui demandent le plus d'arrosage. Il faut toutefois arroser, le soir de préférence, pour éviter l'évaporation rapide qui se produirait au milieu de la journée. Ce ne sont que les arrosages copieux qui comptent; ceux qui sont légers, superficiels, sont plus nuisibles qu'utiles.

Il est à recommander, après un fort arrosage,

PLANCHE II



DIFFERENTS OUTILS HORTICOLES QU'ON PEUT SE PROCURER CHEZ LES MARCHANDS DE GRAINES

Figs: 1. Gratte; 2. Ratissoire combinée; 3. Ratissoire à pousser; 4. Crocs; 5. Râteau-cultivateur ajustable 6. Sarcloir à 5 griffes ajustables; 7. Binot; 8. Buttoir; 9. Sarcloir pour oignons; 10. Sarcloir-bineur à main; 11, 12. Griffes à sarcler; 13, 14, 15. Déplantoirs; 16. Hoyau; 17, 21. Serfouettes; 19. Rayonneur; 20. Houe à 2 langues; 18. Couteaux pour asperges; 22. Plantoirs; 24. Thermomètres pour couches; 25, 26. Eradicateurs de mauvaises herbes; 27. Rouleau; 28. Houe à cheval "Planet Jr" No 8, avec cultivateur; 29. Brouette; 30. Sarcloir à patin "Planet Jr"; 31. Semoir No 25 Planet Jr combiné; *a* sarcloir à lame double pour oignons; *b* râteaux; *c* disques; *d* binot; *e* charrue à double versoir; 32. Emotteuse Planet Jr.; 33. Charrue fouilleuse.

de biner afin d'ameublir la surface arrosée et d'empêcher l'évaporation.

Pour la même raison, un binage après une pluie est toujours efficace; il n'y a qu'à savoir le faire en temps opportun, alors le dicton sera vrai: "Binage vaut arrosage".

Un bon paillis de fumier serait alors du meilleur effet. Il est bon de répéter que l'on peut se défendre de la sécheresse avec des binages peu profonds et répétés souvent; mais pour les faire, il ne faudrait pas attendre que la terre se soit desséchée, car il serait alors trop tard.

Diverses installations pour l'arrosage

Attendre la pluie pour arroser, c'est ce que font la plupart. Aussi, en temps de sécheresse, les plantes souffrent-elles; leurs tissus se lignifient et elles perdent toutes leurs qualités. Pour obtenir des légumes tendres et savoureux, lorsque la pluie fait défaut, il faut donc pouvoir les arroser dès que le besoin se fait sentir.

Divers modes d'arrosage ont été employés et préconisés dont le meilleur à notre avis, est encore le plus ancien, qui consiste à promener les arrosoirs ("les demoiselles") comme disent les jardiniers parisiens.

Tout jardin devrait être aménagé de telle sorte que des bassins à ciel ouvert y soient placés à 60 pieds de distance les uns des autres en tous sens. Ces bassins sont alimentés par l'aqueduc ou par une pompe actionnée par un moulin à vent, un cheval ou un engin quelconque. Le jardinier puise l'eau dans un bassin, arrose, en se dirigeant vers un autre, où il remplit de nouveau ses arrosoirs, puis il continue, parcourant rapidement cet espace de 60 pieds sur lesquels il vide ses deux arrosoirs à la fois, de façon à distribuer une égale quantité d'eau d'un bout à l'autre de son parcours.

Ce travail quoique très pénible, est cependant le mieux fait et celui qui donne les meilleurs résultats.

Il est un autre procédé qui consiste à pomper et refouler l'eau d'un puits dans un réservoir construit sur un échafaudage très élevé afin de fournir suffisamment de pression pour arroser à l'aide d'un boyau de caoutchouc muni d'une lance. Beaucoup de maraîchers ont cette installation qui est assez coûteuse, mais qui permet d'arroser avec de l'eau dégourdie et bien aérée, ce qui convient sûrement mieux aux plantes que la douche froide qu'elles reçoivent d'un jet directement alimenté par un aqueduc.

De tous les autres systèmes en vogue, celui de Skinner paraît être le meilleur. Mais par contre, son coût d'installation est très dispendieux. Pour ce qui est des tourniquets, grands ou petits, ce sont des outils d'amateurs avec lesquels il n'est pas possible de faire un travail sérieux et, par conséquent, d'obtenir de bons résultats. L'essentiel pour l'arrosage, c'est de distribuer l'eau où elle est utile et en quantité suffisante. Il ne faut pas noyer une plante et laisser sa voisine mourir de soif, c'est ce qui se voit avec les tourniquets.

Le meilleur récipient pour arroser, c'est l'arrosoir de forme ovale et à pommes avec grilles plus ou moins fines que l'on change au besoin, selon que l'on arrose des semis ou des plantes déjà fortes.

Divers essais ont été faits avec d'autres arrosoirs de formes et de jets différents qui n'ont cependant pas donné d'aussi bons résultats que ceux obtenus avec l'arrosoir à grille. Il a bien l'inconvénient de s'engorger quelquefois, quand l'eau est malpropre; néanmoins il est toujours celui qui répartit l'eau le plus uniformément. Nous avons été un des premiers à nous servir de l'arrosoir Raveneau, qui a été préconisé bien à tort, car nous ne lui avons trouvé qu'une qualité: celle de ne pas s'engorger. Autrement dit, il n'est pas possible de faire un arrosage régulier avec cet arrosoir. En effet, l'eau qui ne tombe pas en pluie, obéit aux soubresauts que lui communique la marche, et tombe par saccades, laissant souvent des parties non arrosées. Aussi ne le recommanderions-nous seulement que pour arroser au purin ou avec des engrais liquides épais.

Eau d'arrosage

Il est assez rare que l'on ait le choix de la qualité de l'eau à employer. Toutefois, lorsque faire se pourra, on donnera d'abord la préférence à l'eau de pluie qui est la meilleure de toutes, puis aux eaux de rivière, c'est-à-dire à celles qui sont les mieux aérées et les plus dépourvues de calcaire.

CHAPITRE VI

LES SECRETS DE LA BONNE REUSSITE EN CULTURE POTAGERE

Pour réussir dans cette culture, il faut d'abord aimer les plantes, s'y intéresser, les soigner, nourrir, abreuver, nettoyer et leur donner mille autres soins tout comme on le fait pour un nouveau-né. Une plante est un être vivant qui est fixé au sol et ne peut se déplacer pour chercher sa nourriture: il faut la mettre à sa portée.

Donnons-lui donc un sol bien pourvu d'engrais, meuble et perméable. Dès qu'elle est levée, sarclons et enlevons toutes les mauvaises herbes qui cherchent à l'étouffer. L'arrachage de ces plantes nuisibles qui croissent près d'elle, n'aura pu être fait sans briser quelques-unes de ses racines, ou la soulever; il faut donc l'arroser pour la raffermir et lui donner un engrais en couverture pour la nourrir et lui permettre d'émettre rapidement de nouvelles racines; après, elle pourra mieux se défendre.

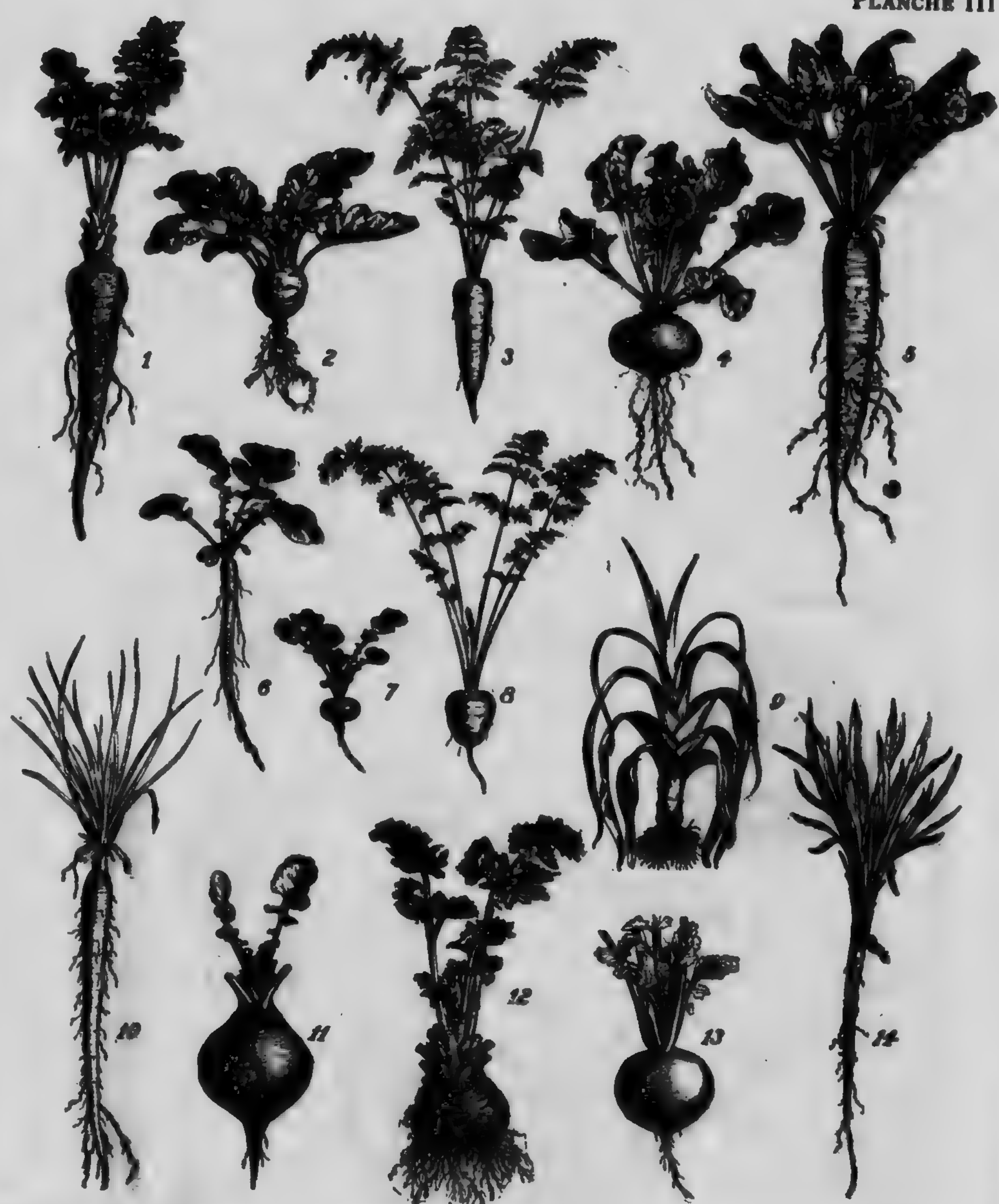
Ne laissons jamais la terre se fendiller, se durcir au-dessus de ses racines; mais tenons-la bien meuble par des binages répétés. Un bon paillis, des arrosages s'il survient une sécheresse, lui permettront de continuer rapidement et sans arrêt son développement, et si des insectes ennemis et des maladies surviennent, ne négligeons rien pour l'en protéger, l'en défendre et l'en débarrasser.

C'est là tout le secret de la réussite en culture légumière: à vous d'en tenter l'essai et de le mettre à profit.



OUTILS INDISPENSABLES POUR CULTIVER UN JARDIN

Fig: 1.—Bêche; 2.—Fourche à bêcher; 3.—Râteau; 4.—Gratte; 5.—Cordeau; 6.—Mesure à ruban; 7.—Arrosoir; 8.—Griffe à sarcler.



Figs: 1.—Panais; 2.—Chou-rave; 3.—Carotte longue; 8.—courte; 4.—Betterave ronde; 5.—longue; 6.—Radis long; 7.—court; 9.—Poireau; 10.—Salsifis; 11.—Chou-navet (chou de Siam); 12.—Céleri-rave; 13.—Navet; 14.—Scorsonère

DEUXIEME PARTIE

CULTURES SPECIALES

CHAPITRE I

CLASSIFICATIONS

Les légumes sont classés par les horticulteurs en quatre catégories, selon leur nature en ce qui concerne l'alimentation:

1.—Les légumes **racines** ou **tubéreux:** carottes, betteraves, etc.

2.—Les légumes **herbacés**: choux, asperges, laitues, etc.

3.—Les légumes **fruits:** haricots, tomates, melons, pois, etc.

4.—Les légumes **condiments** employés pour relever le goût des viandes, des mets : thym, sarriette, persil, cerfeuil, etc.

Nous adopterons cette classification en indiquant les soins de culture pour chaque espèce.

M. Desjardins-Beaumetz, dans son ouvrage "L'Hygiène Alimentaire," les a aussi classés, mais selon leur valeur alimentaire et de la manière suivante:

1.—**Légumes féculents:** haricots, fèves (gourganes), pois, pommes de terre;

2.—**Légumes azotés:** Chou, asperge, champignon;

3.—**Légumes mucilagineux et salins:** laitue, chicorée, épinard;

4.—**Légumes acides:** oseille, tomate.

CHAPITRE II

LEGUMES RACINES OU TUBEREUX

POMME DE TERRE (Chili)

Solanum tuberosum* L.; Anglais: *Potato:

Cette plante de la famille des Solanées, qui joue un rôle si bienfaisant dans l'alimentation, redoute autant les climats brûlants que les climats excessivement froids. Elle prospère dans tous les terrains sains et bien drainés, ni trop secs ni trop humides, mais de préférence dans les sols argilo-silicieux et silico-argileux, riches en matières organiques, en acide phosphorique et en potasse. Elle demande donc une terre meuble, profondément défoncée pour emmagasiner en dessous de ses racines l'humidité qui la nourrira pendant la sécheresse, et des binages répétés pour empêcher son évaporation, ce qui est indispensable pour obtenir une bonne récolte.

Engrais

La pomme de terre est une plante exigeant beaucoup de nourriture. Une bonne formule d'engrais est la suivante:

10 tonnes de bon fumier décomposé.
500 lbs de superphosphate à 15%.
150 " " chlorure de potassium ou 1000 lbs de cendre.
250 " " nitrate de soude ou colombine en couverture.

Culture

Les labours et défoncements étant faits à l'automne de préférence, l'on épand le fumier et les engrais chimiques au printemps dès que la terre est bien ressuyée, puis on les incorpore intimement au moyen d'un léger labour

d'abord, puis par des hersages successifs. Le sol doit ensuite être maintenu en bon état de propreté jusqu'au moment d'y faire la plantation.

Plantation

Planter dès que l'on ne redoute plus les gelées, à 2½ pieds entre les rangs, pour les variétés hâtives d'été, à 3 pieds pour celles d'automne, avec écartement de 12 à 18 pouces dans le rang, à une profondeur variant de 2 à 5 pouces, suivant que le sol est compact ou léger, humide ou sec. Ne planter que des semences saines. Les désinfecter au besoin dans une solution de formaline à 1-200 (1 chopine de formaline dans 200 d'eau).

Binages, sarclages, buttages

Les soins de culture consistent à les biner fréquemment pour détruire les mauvaises herbes et empêcher l'évaporation. Butter dès que les plantes sont suffisamment hautes, et le faire à plusieurs reprises si nécessaire.

Maladies

Cultiver des pommes de terre et ne pas prendre les moyens pour prévenir les maladies dans les districts où elles sont répandues, c'est perdre son temps et son argent.

On les combat par des arrosages à la bouillie bordelaise préparée comme indiqué au chapitre des "Insecticides".

Récolte

L'arrachage normal des pommes de terre se fait quand les fanes sont complètement desséchées ou jaunies. Il est bon de bien les laisser se ressuyer au soleil avant de les rentrer.

Dans le jardin, on n'attend pas qu'elles soient entièrement mûres pour les arracher. On le fait au fur et à mesure qu'elles grossissent, en faisant des fouilles à la main au pied de la plante, mais sans l'arracher, et en ne prenant que les tubercules les plus gros. En procédant ainsi, on peut en consommer de bonne heure sans détruire la plante qui n'en continuera pas moins de croître.

Variétés:—Les variétés les plus recommandables sont les suivantes:

Hâtives : Early Rose, Irish Cobbler, Eureka très hâtive.

Tardives : Carman No 1, Montagne Verte, Vermont Gold Coin, Dakota Rouge.

Conservation.—On doit les conserver pendant l'hiver dans un local frais, sec, non éclairé et hors d'atteinte de la gelée, à une température variant entre 33° et 35° Far. Il faut aussi éviter de les mettre en tas de trop grande épaisseur.

CAROTTE (Europe)

Daucus Carota L.; Anglais: *Carrot.*

La carotte tient, après la pomme de terre, le second rang parmi les légumes cultivés. C'est un aliment très sain. On l'emploie dans le pot-au-feu, en ragoût, en sauce, frite, etc. Tous les médecins la recommandent.

Comme toutes les plantes racines, elle demande un sol léger, meuble, profond et fertile. Etant une plante épuisante, elle demande des fumiers bien décomposés, réduits en terreau. Sa place dans l'assolement doit donc être après une plante fortement fumé l'année précédente. Il est bon de se rappeler que le fumier frais fait ramifier et durcir ses racines, aussi faut-il s'abstenir d'en mettre.

Variétés:—Précoces pour culture sur couches: carotte *grelot, Rouge hâtive* ou *courte de Hollande*

Moins précoces pour culture de pleine terre: carotte *Danvers, Nantaise, Chantenay,* demi-longue.

Tardive: *St-Valéry.*

Culture

Le sol étant bien préparé, ameubli, et l'engrais ayant été enfoui, on nivelle et trace des rayons dont l'écartement varie suivant le mode de culture. En planches, on tracera à 1 pouce de profondeur, 4 rayons qui seront espacés de 2½ pieds. Lorsque la terre est bien propre, on peut aussi faire le semis de mai-juin à la volée. Il faut alors semer très clair et pas plus qu'à ½ pouce de profondeur, puis plomber. Des radis peuvent y être semés

en même temps, très clair. Ils seront récoltés avant qu'ils puissent nuire à la carotte qui est plus longue à se développer. Si les plantes sont trop épaisses, les éclaircir à 1 ou 2 pcs d'écartement. On arrache les plus grosses en éclaircissant. Des binages fréquents et l'arrachage des mauvaises herbes à la main, dans le rang, sont nécessaires. Par temps de sécheresse, pailler si possible, arroser ou biner souvent.

PANAIS (Europe)

Pastinaca sativa L.: Anglais: *Parsnip.*

Même culture que la carotte: 3 rangées à la planche ou en lignes espacées de 2 pieds, éclaircis de 3 à 4 pouces. Ils peuvent être semés de mai à fin de juin; les derniers pour être mangés au printemps, époque où ils peuvent être arrachés, selon les besoins. Le panais ne gelant pas, peut passer l'hiver en pleine terre.

Usage

Le panais est indispensable dans le pot-au-feu. Il se mange également au gras ou en sauce blanche.

CELERI-RAVE (Europe)

Apium graveolens L.; Anglais: *Celeriac.*

Ce céleri qui a toutes les qualités et le goût du céleri à côtes, est bien à tort trop peu cultivé, car mieux que l'autre il a la propriété de se conserver très facilement jusqu'au printemps, c'est-à-dire pendant une longue période pendant laquelle ceux à côtes ont disparu.

Usage

On accommode le céleri-rave à la sauce blanche ou au gras (jus de viande). On le sert également avec les rôtis qu'il accompagne très bien. Il peut être mangé en salade ou mis dans le pot-au-feu.

Culture

Tous les céleris, le céleri-rave compris, aiment les sols frais, légers ou sablonneux, très riches en matières organiques profondément ameublis, des fumiers bien décomposés avec addition d'engrais chimiques. Les céleris ne se sèment pas en place; ils doivent l'être sur couches vers le 15 mars, pour les plus hâtifs, en succession jusqu'à la fin d'avril. Les plants repiqués sont mis en place fin mai-juin, en planches espacées de 18 à 24 pcs et à 8 à 10 pouces d'écartement entre les plants.

Les céleris sont avides d'eau. Ils redoutent la sécheresse, aussi faut-il employer tous les moyens pour l'éviter : arrosages copieux, binages fréquents, paillis.

Avant de planter, on coupe légèrement l'extrémité des racines et le sommet des feuilles et, pendant l'été, on supprime souvent les feuilles inférieures qui jaunissent et qui s'étalent sur le sol.

A la fin d'août, on déchausse légèrement et l'on coupe les racines qui gêneraient. Un mois après, on butte en vue de favoriser le grossissement de la racine.

On les récolte en novembre et on les conserve dans le sable.

Variétés:—Les meilleures variétés sont : le *Céleri-rave de Paris amélioré*, le *céleri-rave d'Erfurt* qui est très précoce et le *céleri-rave géant de Prague;*

OIGNON (Asie)

Allium Cepa, L.: Anglais: *Onion.*

Usage

L'oignon sert journellement en cuisine; il serait fort difficile de s'en passer. On le confit au vinaigre comme les cornichons. Dans certains pays, des oignons à saveur douce et sucrée sont mangés crus. C'est un aliment très sain.

Culture

L'oignon aime une terre saine, fraîche, bien fumée avec du fumier décomposé ou avec du terreau pulvérisé et préparé depuis un an au moins. Il redoute les fumiers frais et les sols compacts, froids et humides. Il est avide d'acide phosphorique et de potasse. On le sème généralement dans une terre fortement fumée de l'année précédente avec addition de 500 lbs de super-

phosphate, 200 lbs de chlorure de potassium et 300 lbs de nitrate de soude par arpent, ce dernier mis en couverture en trois fois.

L'oignon peut être cultivé de trois façons différentes:

1.—Par semis fait sur couches ou caissettes, du 1er au 30 mars. Les plants qui en proviennent sont repiqués en pleine terre dès qu'elle est suffisamment ressuyée et réchauffée, en rangs écartés de 14 pouces, à 4 pouces dans le rang et à 2 pouces de profondeur.

2.—Par semis très dense fait en pleine terre, dès le printemps, en vue de produire des bulbilles pas plus grosses qu'une noisette, que l'on replantera de bonne heure le printemps suivant.

3.—Par le semis direct fait de bien bonne heure au printemps, dès la terre dégelée. Les oignons ainsi obtenus seront mûrs deux mois plus tard que les autres, mais se conserveront mieux pendant l'hiver.

La graine d'oignon doit être semée à ¼ de pc., ou ½ pc. de profondeur au plus. Si le travail est fait à la main sur une petite étendue, les oignons pourront être cultivés en planches de 6 rangées espacées de 6 pcs et à 2 à 4 pcs d'écartement. S'ils doivent être cultivés à la houe, les rangs seront distancés de 12 à 14 pcs.

Les soins de culture consistent à leur donner de fréquents binages dès qu'ils auront atteints environ 2 à 3 pcs, afin de retenir l'humidité, à les éclaircir s'il y a lieu et à les sarcler aussi souvent que nécessaire pour détruire les mauvaises herbes.

Lorsqu'on constate que les oignons montent à graine, il suffit de supprimer la tige partout du centre dès son apparition: l'oignon châtré n'en sera pas moins beau.

Il faut récolter l'oignon dès que ses tiges jaunissent. En effet, le fanage des tiges indique la maturité que l'on peut hâter en les couchant ou en les roulant. Ils se conserveront mieux s'ils sont laissés pendant une semaine à sécher au soleil, après quoi on les étête et on les place dans des caisses à claire-voie (Pl. VIII fig. 7), afin qu'ils soient toujours bien aérés. Il faut éviter de les mettre en sac ou en tas. Voilà pour les oignons de semis.

Ceux plantés devront être vendus pour consommer en été; ils atteindront des prix plus rémunérateurs.

Variétés à recommander:—*Jaune Globe de Danvers, Jaune paille des vertus, Silver King* (blanc), *blanc La Reine, rouge pâle de Niort, Rouge-foncé de Madère.*

Oignons à mariner: *Barletta.*

Oignons à transplanter : *Rouge de Wethersfield, Prizetaker.*

POIREAU (Région sud de la France)

Allium porrum, L.; Anglais: *Leek.*

Usage

Le poireau est d'un usage journalier indispensable: dans le pot-au-feu, dans les soupes, cuit au jus ou en sauce blanche. Il se mange aussi à la vinaigrette comme l'asperge, après avoir été cuit sur le gril. Il constitue un mets très apprécié, rafraîchissant et sain.

Culture

Le poireau doit être semé sur couches vers le 15 mars, repiqué de préférence et mis en place en mai, par planches de 6 rangs distants de 6 pouces. Au moment de le planter, on doit rogner l'extrémité de ses feuilles et de ses racines. Arroser par la suite, puis biner, sarcler et répéter ces opérations aussi souvent que nécessaire pour conserver le sol humide et détruire les mauvaises herbes.

Le poireau se cultive comme l'oignon avec cette différence toutefois qu'on doit le rechausser en vue de le faire blanchir sur une plus grande hauteur.

Variétés: — *Gros court de Rouen, Monstrueux de Carantan.*

NAVET (Nord de l'Europe)

Brassica napus L.; Anglais: *Turnip.*

Usage

Le navet blanc est indispensable dans le pot-au-feu; découpé en rondelles minces et mis par lits avec du fromage, saupoudré de farine, arrosé de jus et mis à gratiner au four, il fait un plat délicieux ... ca-

nard aux navets est exquis. La soupe au lait aux navets et pommes de terre est à la fois très bonne et très nourrissante.

Culture

De culture très facile, le navet vient partout. Il aime de préférence les sols calcaires. Pour être bien tendre et sucré, il ne doit pas souffrir. Aussi faut-il lui donner beaucoup d'engrais, l'arroser au besoin. Semer de mai à juillet sur sol bien meuble sans presque enterrer la graine, un léger coup de fourche seulement, rouler ou plomber.

Le plant levé, l'éclaircir à 4 pouces, biner afin de tenir la surface meuble et exempte de mauvaises herbes.

Variétés:—*Milan à collet rouge*; hâtif, rond, *le navet des Vertus, demi-long, le blanc plat hâtif, le Snow ball*, et pour l'hiver, *le navet noir d'Alsace.*

RADIS

Raphanus sativus L.; Anglais: *Radish.*

Usage

Se mange au sel comme hors-d'œuvre ou en salade avec ses feuilles.

Culture

Elle est des plus faciles. Le radis ne doit se semer qu'avec d'autres cultures; il serait dommage de prendre du terrain autrement. Venant rapidement, il ne nuit pas aux autres plantes, ayant atteint son plein développement avant de leur être nuisible.

On peut en récolter une bonne partie de l'année, dans les couches d'abord, puis en pleine terre, en culture dérobée.

La graine s'enterre à la fourche ou au râteau à un ½ pouce de profondeur, soit avant des repiquages de laitue ou de chicorée, ou autres, soit encore entre les tomates, les oignons, les choux, etc. Pour en avoir tout l'été, renouveler les semis tous les 15 jours.

Variétés:—Hâtives, *Radis rond rose hâtif, radis rond à bout blanc, radis demi-long rose, Déjeuner français, Icide, Rosy gem.*

Tardives.—*Long blanc de Vienne, Long noir d'Espagne.*

CHOU-RAVE

Brassica gongilodes, L.; Anglais: *Kohlrabi.*

ET

CHOU-NAVET (chou de Siam)

Brassica oleracea, L.; Anglais: *Swede Turnip.*

Usage

Se mangent cuits au jus avec la viande rôtie.

Ces deux genres bien différents sont souvent confondus. Dans le chou-rave, c'est la tige renflée qui est comestible, tandis que dans le chou-navet, c'est la racine seule qui se mange.

Les choux-raves se sèment fin d'avril sur couche tiède pour être mis en place en mai-juin; 3 rangs par planche et à 1½ pied d'écartement avec 8 pcs de distance entre les plants. L'on pourra en récolter trois mois après la mise en place. Ils sont meilleurs étant jeunes avant d'avoir acquis leur entier développement.

Les choux-navets se sèment en pleine terre à ½ pc. de profondeur, en lignes espacées de 18 à 30 pcs. On les éclaircit par la suite à 8 pcs de distance entre eux. Ils requièrent un sol frais, profond, fertile. Donner les soins de binage et de propreté. Semer un peu tard, les navets seront plus tendres et plus succulents.

Variétés:—*Chou-rave hâtif de Vienne, chou-navet à chair blanche, chou-navet blanc, chou-navet Rutabaga, Champion, collet Violet.*

SALSIFIS (Espagne)

Tragopogon porifolius L.; Anglais: *Salsify.*

ET

SCORSONERE

Scorzonera hispanica, L.; Anglais: *Scorsonera.*

Usage

Les jeunes pousses se mangent en salade; la racine en ragoût, sauce blanche, ou frite naturelle ou trempée dans une pâte claire. C'est un légume fin et délicieux.

Culture

Très facile; elle réclame pourtant un sol léger, meuble et profond qui permet à ses longues racines d'y pénétrer facilement sans four-

cher, ce qui arrive dans les s... compacts et pierreux.

On sème en avril-mai en planches de 4 rayons distants de 12 à 18 pcs, à ½ pc. de profondeur; éclaircir, si trop épais, à 3 ou 5 pcs d'écartement et biner fréquemment. Se cultive comme le panais et la carotte; il ne gèle pas. Il peut aussi être semé en été pour être consommé l'année suivante.

Variété: *Sandwich Island.*

BETTERAVE POTAGERE

Beta vulgaris, L.; Anglais: *Beet.*

Usage

La betterave est très saine et rafraîchissante. On la mange en salade après avoir été cuite à l'eau ou au four.

Culture

Elle peut réussir sur toute terre meuble bien défoncée, drainée et bien fumée de l'année précédente. Elle redoute les fumiers frais et demande un peu d'engrais en couverture après sa levée pour activer sa végétation. Semer en mai, à ½ pc. de profondeur, en rayons distancés de 16 à 24 pcs. Les radis ou la laitue peuvent être cultivés entre les rangs en culture dérobée. Eclaircir et biner plusieurs fois, à 4 ou 6 pcs.

Variétés:—*Rouge ronde Eclipse, Noire plate d'Egypte, Rouge foncée de Détroit, Early Model.*

TOPINAMBOUR (Amérique du Nord)

Helianthus tuberosus, L.; Anglais: *Jerusalem Artichoke.*

Le topinambour s'accommode de tous les terrains, même les plus pauvres. Il se mange comme la pomme de terre, mais il est plus aqueux, avec le goût de fond d'artichaut. Distillé, l'industrie en retire de l'alcool à brûler.

On plante ses tubercules en entier ou en plantons à 3 yeux ou germes, au printemps (... avril-mai à 3 pieds de distance entre les rangs et à 15 ou 18 pcs entre les semenceaux. Les soins de culture sont des binages pour tenir le sol propre et meuble.

La récolte se fait fin d'automne, dès que les tiges sont foncées.

La variété *commune* est la plus cultivée; elle devrait être remplacée par le *topinambour-patate* qui lui est bien supérieur en qualité et en rendement. C'est Monsieur de Vilmorin qui l'a obtenu dans ses cultures.

CHAPITRE III

LEGUMES FEUILLES OU HERBACES

ASPERGE

Asparagus officinalis, L.; Anglais: *Asparagus.*

L'asperge était connue et cultivée il y a plus de vingt siècles. Les Grecs, bien longtemps avant Jésus-Christ, la considéraient comme une friandise et les Romains, rapporte Pline, la recherchaient avec une sorte de passion.

Pas moins appréciateur de ses qualités, nous de même, considérons ce légume comme étant le meilleur de tous. C'est pourquoi nous voudrions le voir planté dans tous les jardins et servi sur toutes les tables, afin que tous s'en régalent.

Usage

L'asperge se mange en branches après avoir été bouillie à l'eau salée pendant quelques minutes, à la sauce vinaigrette ou à la sauce blanche. Les pointes d'asperges sautées au beurre, avec des œufs, font une délicieuse omelette. La médecine l'emploie pour médicaments; souvent les médecins la prescrivent comme diurétique et sédatif du cœur. La graine elle-même, distillée, produit un alcool très pur et fait une excellente liqueur de table.

Culture

L'asperge vient de préférence dans un sol sableux, légèrement argileux et riche en matières organiques, reposant sur un sous-sol très perméable. Ses racines étant charnues et spongieuses, elle redoute l'humidité stagnante qui en occasionnerait la pourriture. On la multiplie par le semis de ses graines, qui se fait en planches, à la volée, ou mieux, en rayons espacés de 1½ pied, dès les premiers jours du printemps et dans un sol sableux, meuble, bien fumé avec du terreau si possible. La levée a lieu trois semaines plus

PLANCHE IV

Figs: 1.—Chou cœur de bœuf; 2.—Chou de Milan; 3.—Chou Duc de Wakefield; 4.—Chou-fleur brocoli ; 5.—Griffe d'asperge; 6.—Chou-fleur; 7.—Artichaut; 8.—Chou de Bruxelles; 9.—Epinard.

tard, après quoi l'on éclaircit s'il y a lieu,puis on bine et sarcle plusieurs fois pour tenir la terre meuble et propre. C'est ainsi que l'on obtient le plant pour la plantation à demeure. On pourrait gagner un an, en l'achetant. Les griffes d'un an sont les meilleures.

Plantation à demeure

Dès l'automne, il est bon de faire un bon labour d'abord, puis de défoncer ensuite le sous-sol avec une charrue fouilleuse, ou encore de procéder de la façon indiquée à l'article "défoncement."

La plantation se fait au printemps dès que la terre est bien ressuyée et réchauffée.

Avant de procéder à la plantation, le sol devra être copieusement fumé avec du bon fumier bien décomposé, à raison de 30 à 40 tonnes à l'arpent et qui sera enfoui par un labour suivi d'un hersage. De petites tranchées de 8 à 10 pouces de profondeur seront ensuite creusées le long d'un cordeau tendu, à l'écartement de 4 pieds les unes des autres, au moyen d'une charrue ou d'une pelle. Puis, après avoir planté à tous les 2 pds, dans le sens de la longueur des rangs, des piquets marquant l'endroit qui sera occupé par chaque plant d'asperge, on y déposera des petits tas de terreau d'environ 5 pcs de hauteur. Les griffes provenant de semis seront alors arrachées soigneusement à l'aide d'une fourche à dents, afin de ne pas briser leurs racines, et transportées au lieu de plantation où chacune d'elles sera placée sur l'un des cônes de terreau. Les racines de la griffe ayant été bien étendues tout autour du monticule circulaire, on les recouvrira de 2 pcs de terreau que l'on fait pénétrer dans tous les interstices et que l'on tasse afin qu'il n'y ait aucun vide, puis on ajoutera un bon paillis pour terminer. Par la suite, au cours de l'été, de fréquents binages et sarclages doivent maintenir le sol indemne de mauvaises herbes et la surface bien meuble. En vue d'utiliser l'espace entre les rangs, on pourrait y semer des haricots, ou des laitues, radis, navets, etc., pourvu qu'ils soient assez éloignés de l'asperge pour ne pas l'ombrer et nuire ainsi à son développement.

A l'automne, les tiges d'asperges jaunies sont coupées à 3 pouces du sol et brûlées, puis on étend tout autour du fumier bien consommé ou du terreau, tout en prenant soin cependant de n'en pas mettre sur la couronne, ce qui aurait pour effet de la faire pourrir.

Au printemps suivant, les tronçons de tige qui marquent l'emplacement de l'asperge, sont arrachés, et le fumier appliqué à l'automne précédent est incorporé au sol par un binage fait avec une fourche à dents plates, en faisant bien attention toutefois de ne pas toucher aux racines. Les soins de culture durant l'été sont les mêmes que l'année précédente: sarclages, binages, paillage.

A la troisième année, on répète les mêmes opérations en donnant une plus forte fumure, soit 20 tonnes de bon fumier à l'arpent, que l'on enfouira par un labour fait profondément dans les ados en vue de faciliter le buttage. Si le sol est riche en humus, une application de 300 lbs de superphosphate, 100 lbs de sulfate d'ammoniaque et 200 lbs de nitrate de potasse avec 200 lbs de nitrate de soude en couverture, remplacera très avantageusement le fumier.

Ces fumures répétées à chaque année augmenteront considérablement le rendement. Après la troisième année, l'aspergerie sera établie. Il suffira de butter chaque griffe en la recouvrant de 10 à 12 pcs de terre, et de récolter, 15 à 20 jours après, les turions de grosseur voulue qui poindront au dehors. La récolte se fait soit à la main ou soit avec un couteau spécial, appelé cueille-asperge (Pl. II fig. 18).

Les asperges destinées au marché doivent être mises en paquets de 2 douzaines et bottelées au moyen d'une botteleuse à asperges. (Pl. VIII, figs 1 et 2). Lorsqu'elles doivent être expédiées au loin, ces bottelettes sont placées dans une caisse pouvant en contenir 2 douzaines (Pl. VIII fig. 3).

Une fois la cueillette terminée, on tuteure les tiges d'asperges afin qu'elles ne soient pas cassées.

Variétés:—L'asperge *violette hâtive d'Argenteuil* est sous tous les rapports la meilleure, la plus cultivée. Elle demande à être buttée.

La *Palmetto*, très en vogue aux Etats-Unis, est une asperge verte de sorte qu'elle ne doit pas être buttée.

CHOU (Asie et Europe)

Brassica oleracea, L.; Anglais: *Cabbage.*

Usage

C'est le légume le plus populaire surtout à la campagne. Dans le nord de l'Europe, il constitue la base de la nourriture, sous forme de choucroute. Il figure sur la table du riche comme sur celle du pauvre, cuit au maigre ou au gras. La soupe aux choux qui se fait dans la marmite,—comme le dit la chanson—est toujours accompagnée d'un morceau de lard, mis à mijoter avec un pigeon, un quartier d'oie ou mieux avec une perdrix. Le chou devient de même un mets succulent avec de la saucisse. C'est un aliment sain et fortement réparateur pour les estomacs robustes.

Culture

Les choux sont d'une tribu prolifique: il y en a de toutes les formes et de toutes les saisons. Dans les pays tempérés il s'en récolte les douze mois de l'année. Sous notre climat, il ne peut en être de même; mais néanmoins, avec des couches, il est possible d'en hâter la venue, et ceux semés au 15 mars pourront être mangés fin de juin. Des semis successifs en fourniront pour le reste de l'été, de l'automne et de l'hiver. Leur culture est facile. D'abord semés en pépinière puis repiqués, ils sont mis en place dans une terre bien préparée, meuble et fortement fumée. Les variétés d'été ou hâtives seront plantées dans les sols chauds et légers; celles d'automne et d'hiver ou tardives, dans les terres plus fortes.

Planter ceux provenant de couches vers les premiers jours de mai dans des rangs espacés de 24 pcs et à 14 pcs d'écartement.

Ceux d'automne et d'hiver seront semés sur couches froides fin d'avril, repiqués trois semaines plus tard et mis en place vers le milieu de juin, à 24 pcs entre les rangs et 20 pcs d'écartement.

Aussitôt plantés, les arroser au goulot, puis biner et répéter souvent cette opération. En les arrosant avec du purin dilué dans 4 fois son volume d'eau ou en additionnant du nitrate de soude ou de la fiente de volaille, on activera puissamment leur végétation et augmentera beaucoup leur rendement. En effet, le chou exige surtout comme engrais de l'azote et de la potasse. Aussi ne faut-il pas craindre les fumures abondantes.

Les choux peuvent se conserver en hiver enjaugés et fortement couverts d'une épaisse couche de feuilles sèches ou bien dans un local sec, frais et bien aéré. Les pommes de choux rentrées bien ressuyées sont placées sur des rayons à claire-voie de façon que l'air puisse circuler librement entre eux.

Variétés d'été:—*Hâtif d'Estampes, Express, Cœur de bœuf gros, Marché de Copenhague,* d'*Erfurt Wakefield, Henderson's Early Summer.*

D'automne : de *St-Denis, Pointu du nord, Boston à pied court.*

D'hiver : *Milan de Norvège,* de *Vaugirard, Boulet de Canon,* de *Brunswick, Chou rouge foncé,* pour confire au vinaigre.

Le chou de Bruxelles à petites pommettes se cultive comme les choux d'automne; se sème fin d'avril.

CHOU-FLEUR

Brassica oleracea Botrytis D. C.; Anglais : *Cauliflower.*

Usage

Se mange à la sauce blanche ou sauté au beurre; on peut le mettre confire au vinaigre comme le cornichon.

Culture

Le chou-fleur aime un sol frais et un climat humide ; redoute les sols secs et arides et la sécheresse. Pour réussir, il faut qu'il pousse rapidement et sans arrêt; sinon sa pomme sera petite, mal formée, la récolte presque nulle. Il demande donc un sol riche et profondément défoncé, fortement fumé avec des engrais prompts et énergiques.

Les premiers choux-fleurs hâtifs sont semés sur couches vers le 15 mars, repiqués, puis mis à demeure fin de mai, aux mêmes distances entre les rangs et les plants que celles des choux. Ceux d'automne, semés fin d'avril, repiqués et mis à demeure en juin. Tous demandent des soins spéciaux: arrosage à l'engrais, au purin ou à la fiente de volaille; binages répétés, paillis et, s'il y a sécheresse, arrosages abondants.



Fig 1.—Laitue pommée; 2.—Laitue ro naine; 3.—Poirée; 4.—Oseille; 5.—Chicorée 'Barbe de capucin"; 6.—Cres on de fontaine. 7.—Mâche; 8.—Witloof; 9 et 12.—Rhubarbe; 10.—Céleri; 11.—Cardon.

Dès l'apparition de la pomme, l'on peut attacher les feuilles pour la tenir à l'obscurité, afin qu'elle reste bien blanche, ou bien en casser quelques-unes que l'on rabat sur la pomme pour obtenir le même résultat.

Variétés hâtives:—*Nain extra hâtif, Boule de Neige, Erfurt, Merveille de toutes saisons, Demi-dur de Paris, Lenormand à pied court, Géant Danois, Incomparable.*

CHOU BROCOLI

Brassica oleracea Botrytis D. C.; Ang.: *Broccoli.*

Usage

Le même que le chou-fleur.

Culture

Les choux brocoli demandent une terre riche, légère et très saine ; les terres froides, compactes et humides leur sont des plus funestes. Ils supportent des froids rigoureux. Ce qu'ils redoutent, ce sont les gels et les dégels successifs qui les font périr.

Pour les en garantir, on les plante dans des rayons assez profonds. On butte le pied jusqu'aux premières feuilles, puis quand les froids deviennent rigoureux, on les couvre avec des feuilles sèches et du fumier pailleux en plus.

Ces feuilles et fumiers ne sont enlevés qu'après que les froids ne sont plus à craindre. Un bon engrais de couverture est appliqué et enterré par un vigoureux binage qui est souvent répété durant leur végétation.

Lorsque la tête se forme, s'il fait une sécheresse, il est absolument nécessaire de leur donner des arrosages copieux. Pour obtenir des têtes bien blanches, casser des feuilles en les rabattant au-dessus, afin de les garantir des rayons du soleil.

Les semis se font fin de juin; le plant est repiqué à mi-ombre trois semaines à un mois plus tard pour être mis en place en août.

Ver gris

Ce ver exerce souvent des ravages, surtout au printemps. Un bon remède à appliquer est le suivant: humecter avec de l'eau sucrée à la melasse 50 livres de son qui sera saupoudré avec une livre de vert de Paris, ou de plus ou moins grandes quantités dans la même proportion.

En répandre le soir auprès des choux, les vers en mangeront pendant la nuit et seront empoisonnés.

Variétés :—*Brocoli blanc extra hâtif d'Angers, Brocoli blanc extra hâtif de St-Laud, Brocoli blanc de Pâques, Brocoli blanc Mammouth tardif.*

CRESSON DE FONTAINE

Nasturtium officinale, R.B.; Ang.: *Watercress.*

Usage

Le cresson est un antiscorbutique; il se mange à l'état cru, en salade, ou haché et cuit comme l'épinard. En France, il est le compagnon inséparable du bifteck qui est toujours servi entouré de cresson.

Culture

Sa place favorite est dans un fossé dont le fond est bien préparé, ameublé et bien fumé, et sur lequel coule une eau limpide, dépourvue de calcaire.

Il y a deux méthodes d'établir la cressonnière: par le semis ou par la plantation de jeunes boutures.

Semis

Le fond du fossé étant préparé comme indiqué, après avoir détourné temporairement le cours de l'eau au préalable, on pratique le semis à la volée. Le sol est tenu humecté pour favoriser la levée, puis graduellement on élève le niveau de l'eau au fur et à mesure que le cresson croît. La récolte peut commencer environ 1½ mois après le semis.

Boutures

Des fragments de cresson sont repiqués dans le fossé préparé à cet effet, et l'on arrive de même que précédemment à l'avoir plein d'eau, quand les cressons ont atteint leur plein développement. La récolte commence alors. Les soins d'entretien consistent à empêcher que les plantes aquatiques étrangères ne se développent pas, et écumer la lentille d'eau.

ARTICHAUT

Cynara scolymus, L.; Anglais: *Artichoke*.

Usage

Les pétioles blanches peuvent se manger comme les cardons. On mange le fruit cuit ou cru à la vinaigrette: goût délicieux.

Culture

L'artichaut doit être semé dès février, en serre ou en couche dans des godets, puis rempoté pour être mis en place fin de mai. Il demande un sol riche et bien défoncé, des fumures à l'engrais liquide, des binages fréquents pour activer sa croissance. Récolte en août.

Nous avons pu leur faire passer l'hiver en pleine terre après les avoir buttés, recouverts de bale de blé et de feuilles sèches, la plante entourée de paille de seigle.

Ces plantes âgées de 2 ans, donneront l'année suivante une récolte bien plus hâtive et abondante. Enlever les œilletons, ne laisser que les trois plus beaux.

Variétés:—*Gros vert de Laon, Camus de Bretagne.*

CARDON (Bassin de la Méditerranée)

Cynara cardunculus L.; Anglais: *Cardoon*.

Usage

Les tiges blanchies comme celles du céleri sont cuites à l'eau vinaigrée, ce qui en enlève l'amertume, puis préparées avec une sauce blanche ou avec des rôtis, ou bien encore gratinées au four avec du fromage. De toutes façons, c'est un mets délicieux.

Culture

Semer les graines en godets ou pots sur couches vers le 15 mars, éclaircir les plants, n'en laissant que 3. Ouvrir un fossé de 1½ pd de largeur par autant de profond, y mettre 1 pd de bon fumier et recouvrir avec la terre du fossé. Vers la fin de mai, les cardons y seront plantés à 3 pieds de distance les uns des autres. Arroser, biner, pailler au besoin.

Lorsque les rangs sont espacés de 4 pieds, ils peuvent être utilisés en y semant des épinards, des radis ou de la laitue.

En octobre, on commence à les faire blanchir. Pour cela, on relève les tiges avec un fort lien de paille et on les attache sans trop serrer. On entoure ensuite de paille longue qu'on fixe au moyen de plusieurs liens et l'on butte fortement le pied. Trois semaines après, ils sont suffisamment étiolés et peuvent être consommés.

Comme ils craignent la gelée, dès qu'elle est à redouter, les pieds doivent être arrachés et mis en jauge, recouverts de feuilles, ou encore placés dans une cave à l'obscurité.

Variétés:—*Cardon de Tours, Cardon d'Espagne, Cardon plein inerme.*

LAITUE

Lactuca capitata, D.C.; Anglais: *Lettuce*.

Usage

La laitue est d'un usage journalier et se trouve tous les jours sur toutes les tables en Europe. Elle se mange cuite au gras ou avec les petits pois en sauce blanche; mais elle est surtout consommée par quantités énormes en salades à l'huile et vinaigre ou à la crème.

Culture

La laitue vient dans tous les sols bien fumés de l'année précédente. On peut la semer en pépinière et la replanter à distance, ou directement en place et éclaircie. Replantée, elle devient plus belle. Semis sur couches en avril puis successivement en pleine terre jusqu'en juillet.

Planter en planches de 6 rangs espacés de 12 pcs et à 4 ou 6 pcs d'écartement, biner, sarcler, pailler et arroser si besoin.

Variétés:—*Grand' Rapide, Sans rivale, Merveille des 4 saisons, Romaine blonde, Grosse paresseuse brune, Non pareil, Boston.*

CHICOREE (Europe et Asie)

Chicorium Endivia L.; Anglais: *Endive*.

Usage

Après avoir été blanchie, la chicorée est employée comme salade. On la mange également

cuite au gras; elle est excellente avec toutes sortes de viandes, surtout avec le mouton et le porc, aussi en sauce blanche au lait ou au beurre.

Culture

La chicorée aime les sols riches et frais; il n'est possible d'en obtenir dans les sols secs qu'à la condition d'arroser beaucoup.

Les semis en pleine terre s'effectuent en juin, à bonne exposition. Les éclaircir s'ils sont trop épais et les replanter à demeure lorsqu'ils sont assez forts. On les arrache, après avoir bien trempé le sol, en coupant l'extrémité des feuilles et celles des racines avant de les planter dans une terre bien labourée, ameublie et fumée, à raison de 6 rangs à la planche, soit 6 pcs de distance en tous sens.

Un bon procédé est de pailler la planche avant de faire la plantation; cela maintiendra la fraîcheur au cours de l'été et assurera la réussite. Les soins de culture sont des binages répétés et des arrosages copieux, si le besoin s'en fait sentir.

Lorsque les chicorées ont atteint leur grosseur, on les fait blanchir. On peut le faire au fur et à mesure qu'on en a besoin, commençant par les plus grosses. Cela se fait en les attachant avec un lien quelconque, paille, corde ou raphia ; tenant le lien entre les doigts de la main gauche, on se sert des deux mains pour prendre la chicorée en relevant toutes ses feuilles, puis on l'entoure et lie.

Si l'on en a une quantité à faire blanchir à la fois, le moyen le plus expéditif consiste à étendre des paillassons sur les chicorées : ainsi privées d'air et de lumière, elles blanchiront parfaitement; ou bien encore, à les arracher et les replanter à la cave, côte à côte, serré. C'est le procédé employé lorsqu'on les rentre toutes, de crainte de la gelée. Quel que soit le mode adopté, l'essentiel est de ne procéder au blanchissage que lorsque les chicorées sont absolument sèches; sinon elles pourriront.

Variétés:—Hâtive, *Frisée fine d'Italie*, tardives, *Frisée de Rouen*, *Frisée de Louviers*, *de Meaux*,

CHICOREE DE BRUXELLES (Witloof)

Usage

Se mange en salade ou cuit au jus de viande.

La culture est la même que la précédente; seulement elle ne se repique pas. On sème en juin, puis on éclaircit à une distance de 10 pouces, donnant de bons soins de culture pour obtenir une grosse racine. A l'automne, ces racines sont arrachées soigneusement, les feuilles coupées, rentrées dans un local frais exempt de la gelée, puis mises à forcer sur une couche sourde chargée de sable ou de terreau. Les racines y sont enterrées debout côte à côte, jusqu'au collet, puis arrosées. Les coffres y sont mis en place et des feuilles sèches ou de la mousse recouvrent la plantation. Les châssis posés sont bien recouverts pour empêcher la lumière d'y pénétrer. La couche doit donner de 50° à 60° Farhenheit de chaleur. Huit jours après, on peut récolter les pousses en coupant au dessous du collet.

EPINARD (Perse)

Spinacia oleracea, L.; Anglais: *Spinach*.

Usage

L'épinard est un aliment sain et léger; entre dans la composition des soupes maigres (aux herbes), bouillon d'herbes. On le prépare de plusieurs façons: au beurre, à la crème ou au jus, après avoir été cuit à l'eau, égoutté et haché fin. Mélangé à l'oseille, il corrige son acidité. De tous les légumes, c'est le plus riche en fer: très bon pour les anémiques.

Culture

Extrêmement facile; demande seulement une terre bien fumée, des arrosages aux engrais liquides, purin ou fiente.

Semer en avril-mai à la volée ou en rayons, éclaircir, sarcler, biner et arroser au besoin. Cueillir les feuilles dès qu'elles sont suffisamment larges; par ce moyen, on récolte beaucoup plus qu'en coupant la plante.

Comme la plante monte vite à graine, renouveler le semis en succession de 15 jours.

Nous en avons semé vers le 15 août et récolté avant les fortes gelées. Ils pourraient même passer l'hiver s'ils étaient couverts avec des feuilles ou fumier pailleux, et donneraient une récolte abondante et prolongée au printemps.

Variétés:—D'hiver, *Epinard d'Angleterre*, d'automne, *Monstrueux de Viroflay*, d'été, *Paresseux de Cotillon*.

OSEILLE

Rumex acetosa, L.; Anglais: *Sorrel*.

Usage

Les feuilles cuites sont consommées seules où le plus souvent mélangées aux épinards.

Culture

L'oseille est une plante vivace qui se propage aussi bien par la division des touffes que par les semis. Le premier moyen est surtout employé pour la plantation des bordures.

Au printemps, en mai-juin, on sème l'oseille en planches et en rayons espacés de 8 à 10 pouces. Après la levée, le plant est éclairci à 4 ou 5 pouces d'intervalle, biné et paillé.

Comme pour l'épinard, on procédera à la cueillette des feuilles en ne prenant toujours que les plus développées. Après trois ans de récolte sur la même planche, elle est considérée comme épuisée et doit être remplacée soit par semis ou division des touffes.

Variétés :—*Oseille large de Belleville*, *Oseille vierge spécialement pour bordures*.

CELERI

Apium graveolus, L.; Anglais: *Celery*.

Usage

Le céleri joue un grand rôle dans l'art culinaire, et les cuisiniers seraient fort embarrassés s'il leur manquait. Ils en mettent dans tout: pot-au-feu, ragoût, pâtés, etc. On les mange cuits sous la viande ou frits ou en sauce blanche, même cru et en salade.

Culture

On sème les premiers céleris vers le 15 mars sur couches; ceux de dernière saison, fin d'avril. La graine est longue à lever, aussi des soins vigilants sont-ils nécessaires. Pour obtenir une bonne germination, il faut que la graine ne soit presque pas enterrée et que la surface soit arrosée légèrement et souvent jusqu'à ce que la plante ait émis des racines. Dès que les plants posséderont 2 ou 3 feuilles, on les repiquera à 2 pouces d'écartement.

On les met en place en juin dans un sol frais, meuble, fumé copieusement avec des engrais bien décomposés. Avant de planter, on coupe légèrement l'extrémité des racines et le sommet des feuilles (Pl. VII fig. 3).

On les dispose soit par rangs distancés de 24 à 48 pouces, profonds de 2 pcs et à l'espacement de 8 à 10 pouces entre les plants; soit en tranchées distantes de 3 pieds, profondes de 12 pouces dans le fond desquelles on dépose une couche de 3 pouces de terreau ou de fumier décomposé que l'on recouvre d'une autre couche de même épaisseur de terre riche, avec écartement de 6 à 8 pcs entre les plants ; soit en rang doubles sur lesquels on plante le céleri (hâtif surtout) à 8 ou 10 pouces en tous sens, laissant environ 4 pieds de distance entre chaque rang double.

On peut encore les planter en fosses creusées à 1 pd de profondeur par 1½ pd de largeur, dans une terre préalablement bien préparée. A l'aide d'une bêche, on travaille le fond et l'on y étend 4 à 5 pcs de fumier bien consommé qui est tassé en le piétinant et que l'on recouvre de 6 pcs de terre provenant de la fouille. Le râteau est ensuite passé pour niveler, puis on rayonne: 2 rangs suffisent. Entre les céleris qui sont très lents à se développer, des radis et de la laitue pourront être cultivés. Les soins de culture sont des binages, paillis et arrosages. Le céleri demande beaucoup d'eau; sa végétation est beaucoup activée par des applications d'engrais liquides, de nitrate de soude, de fiente de volaille, etc.

Ayant atteint sa grosseur, on le fait blanchir en le privant de lumière. Tous les moyens sont bons s'ils arrivent à cette fin, sans occasionner la rouille. On pourra les butter avec de la terre si le sol est meuble et sablonneux. Dans les terres fortes, il faudra les entourer avec de la paille, ou avec des cornets ou cylindres de carton.

En grande culture, il suffit de poser de lar-

ges planches debout de chaque côté du rang pour obtenir ce résultat (Pl. VII fig. 8).

Il faut le conserver debout, dans 6 à 8 pcs de sable, dans une cave ou un caveau bien ventilé, à peine éclairé, où la température, plutôt fraîche qu'humide est maintenue à 35° Fahrenheit.

L'emballage du céleri se fait par paquets d'une douzaine de pieds qu'on ligature au moyen de raphia, et qu'on met en cageots (crates) mesurant ordinairement 2 pds de côtés par 20 pcs de hauteur (Pl. VIII figs 8 et 9).

Variétés:—*Céleri doré Chemin ou Jaune or de Paris, Plein blanc d'Amérique, à grosses côtes, Pascal, Plume Blanche.*

MACHE

Valerina Locusta, L.; Anglais: *Cornsalad.*

Usage

Se mange en salade; excellente, émolliente et rafraîchissante.

Culture

Vient dans tous les sols. Se sème à demeure, à la volée. Semée à la fin de juillet, elle est bonne avant les gelées et se conserve plus d'un mois après sa rentrée. Faire le semis, rouler ou plomber fortement, arroser s'il y a lieu, puis sarcler.

Variétés:—*Mâche ronde, Mâche à cœur plein.*

TETRAGONE

(Epinard de la Nouvelle Zélande)

Tetragonia expansa M.; Anglais: *New-Zealand Spinach.*

Usage

Se mange comme l'épinard.

Culture

A l'époque des plus grandes chaleurs, alors que l'épinard ne peut être cultivé, la tétragone qui, au contraire, aime une chaleur excessive, donne d'abondants produits. La semer en pots sous châssis en avril pour être mis en place en juin, à 2 pds d'écartement en tous sens. Se sème aussi en place, de bonne heure au printemps. Des soins de propreté suffisent et tout l'été ses feuilles peuvent être récoltées.

La graine étant très dure et difficile à germer, il serait bon de la mettre tremper pendant 12 heures dans de l'eau tiède.

POIREE (Perse)

Beta vulgaris, L.; Anglais: *Swiss-Chard beet.*

Usage

La poirée est cultivée depuis plus de deux mille ans. C'est le légume émollient par excellence et en elle tout est bon. Les feuilles s'emploient comme les choux en soupe maigre. On la mélange à l'oseille dont elle corrige l'acidité et fait un plat d'herbes délicieux, soit à la crème, soit au jus. Les pétioles, quelquefois larges comme la main et charnus, s'accommodent de plusieurs façons après avoir été bouillis à l'eau salée: en sauce blanche, frits au beurre ou en gratin. Ils se mangent aussi comme les asperges à la vinaigrette, etc. C'est un légume précieux et qui n'est pas assez répandu.

Culture

La poirée est très facile à cultiver, et l'on peut ajouter qu'aucune plante potagère ne donne autant de produits avec si peu de soins.

C'est la même culture que celle de la betterave. Elle réclame un bon sol, copieusement fumé, profondément labouré et ameubli. Le semis se fait en même temps que celui de la betterave, en mai, 3 rangs à la planche, à 1 pd de distance dans le rang. On y dépose à 1 pc. de profondeur 3 graines et, après la levée, on ne laisse que la plus belle. Les soins de culture consistent en de fréquents binages; pailler est utile. Un mois après, on peut commencer à récolter les premières côtes et ensuite sans interruption jusqu'aux gelées.

Nous avons réussi à leur faire passer l'hiver en les buttant avec de la bale de blé et du fumier, après avoir attaché leurs feuilles et les avoir recouvertes entièrement de feuilles sèches. C'est le procédé employé en France dans la région Lyonnaise où la poirée est le plus culti-

vée. En procédant ainsi, leurs feuilles se développeront dès les premiers beaux jours du printemps suivant, et l'on pourra commencer, 15 jours après, la récolte qui ne sera interrompue que vers le milieu de l'été quand elle montera à graine. Pour obtenir des plants vigoureux et non épuisés, la bette, au printemps, est semée en juin, mise à demeure en juillet et cultivée sans récolter la première année.

Variétés:—*Poirée blonde commune, Blonde à carde blanche, Verte à carde blanche, à feuilles vertes de Lyon.*

RHUBARBE

Rheum, L.; Anglais: *Rhubarb.*

Usage

On emploie les pétioles charnus de la plante pour faire des confitures ou des tartes.

Culture

La rhubarbe se sème en mai-juin, en pépinière, pour être mise en place l'année suivante.

Demande une terre saine et profonde, bien ameublie et fumée. Elle doit être plantée à 3 ou 4 pds de distance en tous sens.

Les plantes peuvent aussi se reproduire par éclats des vieilles touffes; ce moyen est le plus sûr pour multiplier les meilleures variétés: celles ayant les pétioles les plus longs et les plus charnus. Pour hâter la production des jeunes pétioles et les avoir bien tendres, il suffit, dès le printemps, de poser un tonneau défoncé par un bout sur la touffe et l'entourer de fumier chaud. Pour éviter l'épuisement de la plante, il faut supprimer toutes les tiges florales aussitôt qu'elles paraissent.

Variétés :—*Victoria, Mitchell's Royal Albert, Hybride Florentin, Monarque et rouge, Hâtive de Tobolsk.*

CHAPITRE IV

LEGUMES FRUITS

MAIS SUCRE (Blé d'Inde)

Lea Mais, L.; Anglais: *Sweet Corn.*

Usage

Les épis cueillis avant complète maturité, alors que les grains sont encore laiteux, sont mangés bouillis ou avec sauce au beurre. Cueillis jeunes et confits au vinaigre, ils constituent un excellent condiment.

Culture

Le maïs aime une terre légère, meuble, chaude et fortement fumée. Le semis se fait entre le 15 mai et le 15 juin en rangs espacés de 3 pieds en tous sens par paquets de 5 grains, dont on ne conserve que les 3 plus beaux après leur levée. En semant diverses variétés, depuis les plus hâtives aux plus tardives, la récolte peut être prolongée jusqu'aux gelées. Les soins de culture consistent en binages, arrosages et buttage. On devra biner, même avant la levée des grains, si la surface du sol s'encroûtait à la suite d'une pluie. Une fois les plants levés et éclaircis, il leur sera très profitable d'être souvent binés jusqu'à ce qu'ils aient atteint environ 1 pd de hauteur, mais opérer au milieu du jour de préférence, attendre que les plants sont alors moins cassants.

Il est également recommandable, quoique pas absolument nécessaire, d'enlever les drageons qui poussent au pied des plants, de même que de les écumer, afin de hâter la formation des épis.

Variétés :—*Cory hâtif, Crosby hâtif, Bantam doré, Malcolm hâtif, Peep O'Day.*

Tardive, *Country Gentleman.*

MELON

Cucumis Melo, L.; Anglais: *Melon.*

Usage

Se mange au commencement du repas pour



Figs : 1.—Haricot nain; 2.—à rames; 3.—Pois; 4.—Maïs; 5.—Fève (*gourgane*); 6.—Tomate; 7.—Oignon rouge de Wethersfield; 8.—Oignon Globe blanc; 9.—Oignon Prizetaker; 10.—Pâtisson; 11.—Aubergines; 12.—Courges; 13.—Concombre; 14.—Giraumon; 15.—Melon Cantaloup; 16.—Potiron (*citrouille*).

rafraîchir et exciter l'appétit; il est indigeste pour certains estomacs.

Cet excellent fruit qui est classé, on ne sait trop pourquoi, avec les légumes, pourrait être cultivé plus qu'il ne l'est, si on adoptait des variétés plus précoces. Des spécialistes dans cette culture, réputés à juste titre, excellent à produire le Muscat de Montréal, qui est très bon, mais n'est pas meilleur que beaucoup d'autres que nous connaissons et qui ont le mérite de mûrir presqu'un mois plus tôt.

Pour réussir avec le Muscat de Montréal, il faut avoir un outillage spécial, des connaissances parfaites de cette culture; sinon l'on arrive à le produire trop tard, alors qu'ils ont moins de valeur qu'une courge.

A tous les amateurs qui voudront cultiver le melon, nous conseillerons pour commencer, d'adopter ceux de petite ou de moyenne grosseur, mais qui sont très hâtifs. Ils pourront sûrement les manger pendant les grandes chaleurs, alors qu'ils sont le plus recherchés et qu'ils sont excellents.

Deux années de suite, nous avons eu le Cantaloup de Bellegarde (Pl. VI fig. 15), mûr le 14 juillet. Cette variété avec le Cantaloup noir des Carmes et le Prescott à châssis ne causeront certainement pas de déceptions.

Culture

Pour réussir dans la culture des melons, le châssis est de rigueur jusqu'aux premiers jours de juillet.

Commencer le semis sur couches directement vers la fin de mars, pour repiquer en pots plus tard; ou encore semer en pots ou casseaux 5 graines, qui une fois bien levées sont réduites à 2 par l'enlèvement des plants de plus mauvaise venue.

Taille

La taille doit être commencée sur les pieds en pots ou casseaux alors même qu'ils sont sur la couche et avant d'être mis en place, c'est-à-dire vers la fin de mai. Voici comment procéder:

1ère taille: Après que se sont développés les cotylédons, pousse entre eux ce qu'on appelle la plumule qui est la tige de la plante. Dès qu'elle a émis 3 feuilles, on coupe au-dessus de la *deuxième*, en éborgnant les yeux qui se développeraient sans cela sur les cotylédons.

2ème taille: La taille sur la deuxième feuille a provoqué l'émission de 2 bourgeons: les branches latérales. Après leur avoir laissé poussé 4 feuilles, nous les taillerons après la *troisième*, ce qui provoquera l'émission de 6 branches qui formeront la charpente.

3ème taille: Ces 6 branches seront à leur tour taillées après la *troisième* feuille d'où sortiront, sur les branches qui naîtront, les premiers fruits; sinon nous taillerons, à nouveau et de même, ces branches après la troisième feuille.

Il suffit ensuite, dès que le fruit est noué et de la grosseur d'une belle noix, de tailler la branche qui le porte après la feuille suivante et l'on supprime une partie des branches inutiles qui ne portent pas de fruits. Il est bon de n'en laisser que 2 par pied, à moins qu'ils soient petits. Les tailles à pratiquer plus tard consisteront à pincer l'extrémité de toutes les tiges à mesure qu'elles naissent et se développent pour faire refouler la sève et nourrir le fruit. Lorsque les fruits sont de la grosseur du poing, il est prudent de ne pas les laisser en contact avec la terre, mais de l'en isoler par une petite planchette, une brique, une pierre plate ou un bardeau.

Préparation de la couche sourde

Le melon doit être planté sur couche sourde. A cet effet, le sol où sera placé la melonnière ayant été labouré et copieusement fumé, on y creusera un fossé de 2 pieds de large par 1½ pied de profondeur, dans lequel on déposera 1 pied de fumier chaud qui sera fortement foulé. A tous les 3 pieds ou à l'emplacement marqué pour le melon, il y sera apporté du bon terreau mis en forme de cône, puis la terre du fossé sera remise en place, nivelée, et les coffres et châssis seront posés. Quelques jours plus tard, on procédera à la plantation, prenant de grandes précautions pour ne pas endommager les racines.

Soins

Les jeunes melons plantés craignent les rayons brûlants du soleil, aussi faudra-t-il ombrer; sinon les jeunes plants pourront se flétrir et se dessécher.

Il faut aussi arroser chaque fois qu'il en est besoin avec de l'eau bien dégourdie ou réchauffée au soleil, et toujours à distance du melon afin d'éviter de mouiller les feuilles, de même que aérer quand la température le permet, mais toujours du côté opposé au vent.

Quand les melons sont très vigoureux et qu'ils remplissent le coffre, on soulève celui-ci en mettant des briques aux 4 coins, et cela pour leur permettre de s'épandre au dehors. Il est prudent de ne pas enlever les châssis tant que les nuits seront fraîches.

Les soins de culture consistent à biner très superficiellement, car les racines sont à fleur de terre. Un bon procédé consiste à pailler abondamment aussitôt après la plantation et continuer de le faire au fur et à mesure qu'allongeront les tiges. Cela conservera la fraîcheur et évitera bien des arrosages.

Cueillette

On cueille le fruit à sa maturité que l'on reconnaît au parfum qu'il dégage, à la couleur ou à une fente en forme de cercle qui se dessine autour du pédoncule.

COURGES

Cucurbita, L.; Anglais: *Squash.*

Il en existe plusieurs espèces dont les plus connues sont:

1.—Les *Potirons* (citrouilles); Ang: *Pumpkin.*
2.—Les *Giraumons*; Anglais: *Turban Squash.*
3.—Les *Pâtissons*; Anglais: *Custard Marrow.*

Usage

Les courges sont d'un usage fréquent. On les accommode de différentes manières; on en fait d'excellentes soupes, en y ajoutant du lait, et d'excellents potages. La courge cuite à l'eau salée, pressée après avoir été cuite, puis passée au tamis et mise à cuire au four, avec œufs, lait, crême et fromage, est un vrai régal. Les tartes aux courges ainsi préparées font les délices de maints gourmets.

Culture

Toute cette lignée de la famille des cucurbitacées, quoiqu'étant de formes différentes, se cultive de la même manière. Les gelées hâtives sont tellement à appréhender dans notre province, que nous ne conseillerions pas de semer directement en pleine terre; car si par une année chaude, on peut réussir à avoir des courges parfaitement mûres, il n'en sera pas de même si nous avons des gelées en septembre.

Par mesure de prudence, semons toutes nos graines de cucurbitacées vers la fin d'avril, sur couches et en pots, afin de pouvoir les mettre en place un mois plus tard, ce sera autant d'avance et, de plus, les attaques des insectes seront alors beaucoup moins à redouter.

Les *pâtissons, giraumons* et *courges non coureuses* se plantent à 5 pieds entre rangs et à 4 pds d'écartement. Les *potirons* et *courges à grand développement*, à 10 pieds entre rangs et à 8 pds d'écartement.

Ouvrir une tranchée comme il a été dit pour les melons, ou bien faire seulement un trou de 2 pds carrés, y mettre le fumier, le terreau et couvrir pour y faire la plantation.

Les courges à la moelle ou moelle végétale se récoltent lorsqu'elles ont atteint la moitié de leur grosseur. Les autres, lorsqu'elles sont bien mûres, et en prenant bien soin de ne pas les meurtrir, ce qui en occasionnerait la pourriture.

Variétés:—Courges: *Courge blanche non coureuse; à la moelle de l'Ohio; Verte de Hubbard; Cou tors d'hiver du Canada.*

Potirons: (citrouilles) *Petite sucrée; Rouge vif d'Etampes, Connecticut field.*

Pâtissons: *White bush ou pâtisson blanc américain, Yellow bush* et *Golden custard bush.*

Giraumons: *Essex hybrid, Giraumon turban.*

CONCOMBRE (Inde)

Cucumis sativus, L.; Anglais: *Cucumber.*

Usage

Le concombre est connu des Hindoux depuis plus de 3000 ans. On en fait une grande consommation dans les pays chauds à cause de ses propriétés rafraîchissantes. On le mange cru, en salade, fortement assaisonné ou bien cuit au maigre ou au gras et arrosé de jus de viandes rôties. Cru, il est indigeste; cuit, il est rafraîchissant.

Même culture que celle des melons: espacer les rangs de 6 pieds et à 4 d'écartement. Semis hâté sur couche, plus tardif en place. Le concombre peut se tailler exactement comme le melon, mais après 6 feuilles au lieu de 3.

Variétés:—*Epine Blanche, Long Vert, Parfait de Davis, Cornichon de Paris* pour mariner.

HARICOT (Amérique Centrale) (fève)

Phaseolus vulgaris, L.; Anglais: *Kidney* ou *French bean.*

Usage

Les aiguilles vertes, avant la formation du grain, sont d'un goût très fin; après avoir été cuites à l'eau salée, on les égoutte puis on les mange sautées au beurre avec oignon. Les haricots en grains secs, cuits lentement avec du porc, sauce aux tomates, bouquet de persil et assaisonné au goût, font un plat nourrissant et délicieux; c'est le *cassoulet* renommé dans le sud de la France.

Culture

Le haricot demande une terre saine, meuble, légère et riche en matières organiques; il redoute les sols compacts à sous-sol imperméable, *les fumiers frais.*

Pour la culture dans les jardins, la meilleure manière de le semer, c'est en poquets de 4 ou 5 grains. Ces poquets forment de petits buissons; les cosses des haricots y sont à l'ombre et de ce fait, bien plus tendres.

Les variétés naines sont semées en rangs espacés de 2½ pieds et les poquets, à 1½ pied dans le rang. Le semis ne peut se faire que quand les gelées ne sont plus à craindre, vers la fin de mai; il faut aussi que la terre soit chaude, sinon le grain pourrirait.

Les soins de culture sont des binages et le buttage. Il est bon de donner un peu d'azote dès que les haricots ont levé: du purin delayé dans l'eau ou de la fiente de volaille activerait leur végétation.

La cueillette doit être faite régulièrement deux fois par semaine; sinon les cosses deviendraient dures et filandreuses.

Afin de prolonger la durée de la récolte, il serait bon de faire de nouveaux semis tous les 15 jours jusqu'au milieu de juillet.

Les haricots à rames peu utilisés sont plus productifs et durent jusqu'aux gelées. On les sème en planches de 3 rangs espacés de 12 pcs et à 10 pcs dans le rang. Après que les haricots ont levé, qu'ils ont été binés et buttés, les rames y sont fortement fixées de façon à protéger la plante et à lui permettre de s'y enrouler.

Comme soins de culture, il suffit d'enlever les mauvaises herbes à la main.

Variétés:—Haricots à rames à parchemin: *de Soissons.*

Haricots à rames sans parchemin: *Mange-tout, d'Alger, de Lavallée, Beurre roi des mange-tout, Avant-garde, Château Salins.*

Haricots nains à parchemin: *de Bagnolet, Flageolet, Chevrier, Merveille de France, Hâtif d'Etampes, etc.*

Haricots nains sans parchemin: *Empereur de Russie, Gloire de Lyon, Noir de l'Hermitage, etc.*

POIS (Perse, Caucase)

Pisum sativum, L.; Anglais *Pea.*

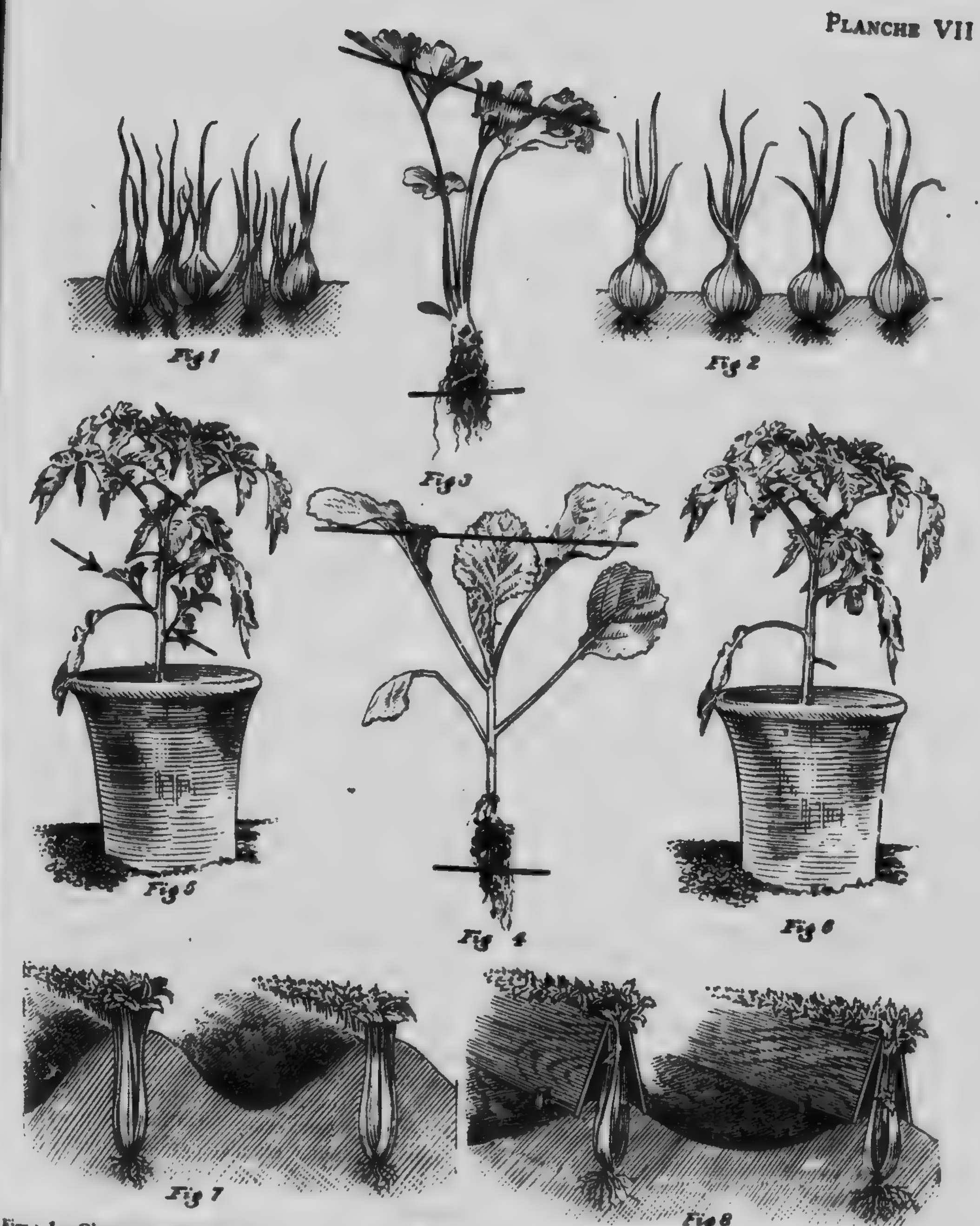
Usage

On consomme les pois frais lorsque le grain est à moitié formé; sucrés, ils constituent un excellent mets et sont considérés comme étant très sains. Ils sont très appréciés.

On les sert seuls, en ragoût ou avec du gibier ou une autre viande, ou bien à la crême. Les pois au petit lard salé avec tête de laitue au jus ou à la crême sont un régal.

Culture

Les plus hâtifs doivent de préférence être semés en sol léger; ceux tardifs, en sol plus fort, sur une vieille fumure de l'année précédente avec addition de cendre, mais jamais a ce fumier frais. Semer le plus tôt possible dès la terre ressuyée: les variétés *naines* en rayons espacés de 2 pds, à 1 pc. d'écartement dans le rang, biner et butter; les variétés *à rames* hâtives, en planches de 3 rangs, à 10 pcs d'écartement et à 1 pc. dans le rang; sarcler, butter



Figs : 1.—Oignons mal éclaircis; 2.—Oignons bien éclaircis; 3.—Taille d'un plant de céleri; 4.—Taille d'un plant de chou; 5.—Les feuilles qu'il faut enlever pour tailler un plant de tomate; 6.—Le même plan une fois taillé; 7.—Comment butter le céleri en terre légère; 8.—Comment le faire en terre forte.

et ramer avec branches d'arbres ayant leurs brindilles.

Les pois à grains ridés plus tardifs et supportant mieux les grandes chaleurs sont semés les derniers, vers le 15 juin.

Faire la cueillette soigneusement afin de ne cueillir que ceux suffisamment remplis.

Variétés :—Pois à rames hâtives : *Gregory Surprise, Gradus, Thomas Laxton, Nott's Excelsior, Prince Albert, Express, Michaux, Serpette.*

Pois à rames hâtives : *Gradus, Téléphone, Senator, Ridé de Knight.*

Pois nains : *Fill Basket, Levêque, Merveille d'Amérique, Stratagème, Ridé nain vert, Wilson.*

Pois mange-tout : *Corne de Bélier.*

FEVE (GOURGANE) (Asie)

Vicia Faba, L.; Anglais: *Broad bean.*

Usage

La fève est, comme le haricot, un des légumes les plus nourrissants: l'égal de la viande. Nous aurions donc intérêt non à en semer au moins quelques pieds, sinon d'avantage. La fève fait une purée qui en soupe peut rivaliser avec celle des pois.

Culture

La fève se sème dès les premiers jours du printemps, en rangs espacés de 1 pd, à 8 pcs d'écartement dans le rang, ou encore à la volée en grande culture.

Pendant la végétation, un ou deux binages sont pratiqués lorsque toute trace de rosée aura disparu. Il est recommandé de pincer (couper) l'extrémité de la tige lorsqu'elle aura atteint 1½ pd de hauteur, cela fait refouler la sève et nourrit les cosses.

On les cueille avant maturité pour les manger vertes, ou lorsque la plante jaunit, si les grains sont destinés à être consommés en sec.

Variétés :—*Fèves de Séville, d'Aquadulu, de Windsor.*

TOMATE (Pérou)

Solanum Lycopersicum, L.; Anglais: *Tomato.*

Usage

La tomate est d'un usage général; crue ou cuite, elle est consommée en quantités énormes. Non seulement on en fait des conserves, mais aussi des confitures. Elle assaisonne les viandes, soupes, etc.

Culture

La tomate demande pour végéter une forte chaleur; elle se plaît de préférence dans les sols légers, frais, s'échauffant facilement, très riches en matières organiques et minérales; elle est surtout friande d'acide phosphorique et de potasse: une addition de superphosphate et de cendre de bois donnera toujours de bons résultats. Le sol doit être perméable, profondément labouré et ameubli.

Comme la tomate ne peut se mettre en pleine terre que lorsque les gelées ne sont plus à craindre, afin de hâter l'époque de sa production, on doit la semer sur couches chaudes du 15 au 20 mars. Dès que les jeunes plants sont assez forts, on les repique à 2 pcs d'écartement sur une autre couche, répétant trois semaines plus tard cette même opération à 4 pouces d'écartement. A cette distance ils pourront attendre l'époque de leur mise en place, fin de mai ou commencement de juin.

Le repiquage de la tomate est indispensable; sinon les plantes s'effileraient, deviendraient d'une hauteur démesurée, tandis qu'au contraire on doit chercher à obtenir des sujets trapus, courts et bien constitués. De plus, le plant repiqué deux fois peut se déplanter sans en souffrir étant toujours levé avec une grosse motte de terre, ce qui assure sa reprise et hâte sa production. Des expériences ont prouvé que des plants repiqués deux fois ont produit le double que ceux ne l'ayant pas été.

Les tomates se plantent en rangs espacés de 4 pds et à 2½ pds dans la ligne. Des soins spéciaux doivent être pris en faisant la plantation pour conserver au plant toute la terre adhérente à ses racines. On fait un trou à la bêche; le plant y est placé profondément, puis la terre est serrée tout autour modérément et arrosée.

Pour obtenir de beaux fruits, propres et mûrs rapidement, la tomate doit être taillée et tuteurée.

Taille

La plantation faite, on fixe un tuteur de 5 à 6 pds, et de la grosseur d'un manche à balai, près de chaque plante après lequel elle est attachée.

La taille consiste à ne laisser qu'une seule tige: il suffira donc de supprimer toutes celles qui se développent à l'aisselle de chaque feuille (Pl. VII figs 5 et 6) dès leur apparition. Le but à atteindre est de faire pousser la tige unique le plus rapidement possible pour faire former les fruits. Il ne faut donc pas laisser se perdre cette sève sur des branches à enlever. A cet effet, passer au moins tous les 8 jours pour faire cette suppression et attacher la tige afin que le vent ne la casse pas.

Des engrais liquides ou purin sont excellents pour activer la végétation de la tomate. Le purin contient beaucoup de potasse, c'est donc l'aliment qui lui convient.

Les soins de culture consistent à biner fréquemment, pailler si l'on peut et arroser par temps de sécheresse.

La tomate est attaquée par la même maladie que la pomme de terre. Il suffira de l'arroser à la bouillie bordelaise tous les 15 jours pour l'en préserver. Lorsque la plante a atteint 5 pieds de hauteur, on coupe l'extrémité pour faire refouler la sève sur les fruits qui sont assez nombreux. Pendant les chaleurs, conserver toutes les feuilles; il n'y a lieu d'en supprimer qu'à la fin de l'automne pour hâter la maturité des fruits.

Variétés:—*Extra Early, Bonny Best, Chalk's Early Jewel, Earliana, Perfection, Ponderosa.*

AUBERGINE

Solanum Esculentum, L.; Anglais: *Egg-Plant.*

Usage

Se mange cuite de diverses manières.

Culture

L'aubergine est une des plantes qui demandent beaucoup de chaleur; il faut donc absolument en faire les semis sur couches chaudes, dès mars, puis repiquer le plant trois semaines à un mois plus tard. Comme la tomate, elle peut être mise en place à bonne exposition, en terrain léger, devant un mur de préférence. Bien arroser et pailler. Pendant une sécheresse, elle demande beaucoup d'eau, il ne faut donc pas ménager les arrosements.

Taille

Pour obtenir de beaux fruits bien développés, il est indispensable de soumettre les plantes à une taille raisonnée. Nombre de jardiniers se contentent de ne laisser qu'un nombre restreint de fruits par pied et de pincer, vers la fin de l'été, l'extrémité des tiges. Il est préférable de tailler la tige principale au-dessus de la deuxième fleur ou deuxième étage de fleurs, en conservant quatre ou cinq branches, et de supprimer toutes les autres, surtout les rejets qui se développent au pied de la plante. Chacune de ces branches est à son tour taillée au-dessus de la deuxième fleur, après quoi on supprime tous les bourgeons à mesure qu'ils poussent, n'en laissant qu'un pour tire-sève.

L'aubergine est sujette aux attaques de la doryphore (bête à patate). Il faut donc y veiller et la détruire avant qu'elle y dépose ses œufs, aussi l'arroser avec une solution d'arséniate de plomb ou de vert de Paris.

L'aubergine est très sensible à l'action des engrais chimiques,et l'on a obtenu d'excellents résultats avec la formule suivante, par 100 verges carrées:

Nitrate de Soude, 4 livres.
Superphosophate de chaux, 6 livres.
Chlorure de Potassium, 2 livres.

Variétés:—*Aubergine violette longue, Très hâtive de Barbintane, Violette naine très hâtive.*

CHAPITRE V

LEGUMES CONDIMENTS

PIMENT

Capsicum, L.; Anglais: *Red pepper.*

Usage

On emploie beaucoup, surtout dans les pays chauds, les fruits verts ou mûrs du piment, comme assaisonnement.

On les confit aussi au vinaigre. Séchés et broyés, on en fait le poivre de Cyenne. Les fruits des grosses variétés qui sont très charnus



EMBALLAGE COMMERCIAL DES LEGUMES

Figs : 1.—Botte d'asperges; 2.—Botteleuse pour asperges; *Manière d'emballer* : 3.—les asperges; 4.—les melons; 5.—les tomates; 6.—les choux de Bruxelles; 7.—les oignons; 8 et 9.—les céleris; 10.—les concombres.

et dépourvus de saveur brûlante, s'emploient comme légumes, soit crus en salade ou cuits comme les aubergines.

Culture

La culture du piment est exactement semblable à celle de l'aubergine. Semis sur couche, repiquage et plantation à chaude exposition.

On taille comme l'aubergine de façon à ne laisser que 12 à 15 fruits par pied.

Variétés:— *Piment cardinal, Carré doux d'Amérique, Carré jaune, Mammouth jaune d'or, Carré doux d'Espagne.*

Diverses variétés dont les fruits sont très petits, servent aussi à l'ornement des plates-bandes et corbeilles.

Usage

Ces plantes diverses servent à aromatiser ou relever le goût des aliments, viandes, etc. Nous ne ferons que les désigner.

AIL

Allium sativum, L.; Anglais: *Garlic.*

L'ail croît dans les terres saines et ameublies; dans les sols humides, il y pourrit souvent. Le fumier dont on aura fumé le sol sera toujours de terreau bien décomposé; le fumier frais lui est funeste.

Culture

Planter tôt au printemps; on divise les bulbes ou caïeux qui sont plantés en planches de 6 rangs à 6 pcs d'écartement entre rangs et 2 pcs dans le rang. Il suffit de le sarcler une fois, tenir le sol exempt de mauvaises herbes. La récolte se fait en juillet et août. Quand les tiges jaunissent, les arracher et laisser sécher quelques heures, puis les mettre en bottes et rentrer en lieu sec.

ECHALOTE

Allium ascalonicum, L.; Anglais: *Shallot.*

Même culture et sur même sol que l'ail.

CIBOULETTE

Allium Schoenoprasum, L.; Anglais: *Cives.*

La ciboulette est une plante dont les feuilles fines et nombreuses forment sur les vieux pieds comme des touffes de gazon. Les feuilles ont le goût d'oignon et s'emploient hachées dans beaucoup de mets.

La ciboulette peut faire d'excellentes bordures; elle se multiplie au printemps par la division des touffes.

PERSIL

Apium Petroselinum, L.; Anglais: *Parsley.*

Les feuilles sont employées cuites ou crues pour aromatiser les mets.

Culture

Le persil peut se cultiver en bordures. Semer depuis avril jusqu'en juillet, couvrir légèrement la graine, plomber et pailler.

CERFEUIL

Scandix Cerefolium, L.; Anglais: *Chervil.*

Le cerfeuil est très employé pour assaisonner les salades. C'est une plante annuelle qui se sème comme le persil.

ESTRAGON

Artemisia Dracunculus, L.; Anglais: *Tarragon*

Excellente plante dont les feuilles et tiges servent à aromatiser les salades, sauces, vinaigres, etc.

L'estragon ne produit pas de graine; ne peut se multiplier que par la division des souches, ce qui se fait au printemps.

SARRIETTE

Satureia hortensis, L.; Anglais: *S ry.*

Même usage. Se sème au printemps comme le persil.

THYM

Thymus vulgaris, L.; Anglais: *French thyme.*

Même usage et même culture.

TROISIEME PARTIE

RENSEIGNEMENTS UTILES

ESPECES DE SOLS CONVENANT PARTICULIEREMENT AUX DIFFERENTES PLANTES POTAGERES

TERRE FRANCHE, LEGERE ET SABLONNEUSE RICHE

Asperge.	Maïs (blé d'Inde).
Betterave.	Pois.
Carotte.	Piment.
Concombre.	Radis.
Chou (hâtif).	Rhubarbe.
Chou-navet.	Oignon (hâtif).
Chou-fleur (hâtif).	Tomate.
Courge.	Melon.
Epinard.	Céleri.
Haricot (fève).	Céleri-rave.

TERRE FORTE—ARGILEUSE

Chou pommé.	Oignon.
Chou de Bruxelles.	Panais.
Chou-fleur (tardif).	Poireau.
Haricot (fève).	Pissenlit.

PLANTES POTAGERES DEMANDANT UNE EXPOSITION TRES CHAUDE

Haricot (fève).	Courge.
Maïs (blé d'Inde).	Melon.
Concombre.	Piment.
Aubergine.	Tomate.
Potiron.	

Plantes qui peuvent être semées sur couche ou en pépinière et repiquées (*R*) avant d'être mises en place. Plantes semées en vases (*V*) ou godets.

Artichaut.	Courge (*V*).
Chou-fleur (*R*).	Laitue.
Céleri (*R*).	Concombre (*V*).
Chou (*R*).	Melon (*R*).
Cardon (*V*).	Potiron (*V*).
Tomate (*R*).	Maïs (blé d'Inde).
Betterave.	Poirée.
Piment (*R*).	Oignon.

PLANTES A SEMER SUR PLACE (A DEMEURE)

Betterave.	Navet.
Carotte.	Oignon.
Cerfeuil.	Panais.
Poirée.	Persil.
Epinard.	Pissenlit.
Haricot (fève).	Pois.
Laitue.	Radis.
Mâche.	Scolyme.

TABLEAUX SYNOPTIQUES DE LA CULTURE DES LEGUMES

NOM	Durée germinative des graines	Graine ou plants requis pour 100 pds de sillon	Profondeur des semis	Espace entre les plants — Entre les rangs — Culture avec cheval	Culture à la main	Sur les rangs
Artichaut	6 à 8 ans	½ once	1 à 2 pcs	3 à 4 pds	2 à 2 pds	2 à 3 pds
Asperge, semis	5 à 7 "	1 once	1 à 2 "	30 à 36 pcs	1 à 2 "	3 à 5 pcs
Asperge, plants	5 à 7 "	60 à 80 plants	3 à 5 "	3 à 5 pds	1 à 2 "	15 à 20 pcs
Aubergine	6 à 8 "	1-3 once	½ à 1 "	30 à 36 pcs	24 à 30 pcs	18 à 24 pcs
Betterave	4 ou 5 "	2 onces	1 à 2 "	24 à 36 pcs	12 à 18 "	5 ou 6 à 12 pcs
Blé d'Inde sucré	2 à 4 "	½ chopine	1 à 2 "	36 à 42 pcs	30 à 36 "	20 à 36 pcs
Cardon	6 à 8 "	½ once	1 à 2 "	3 pds	2 pds	12 à 18 pcs
Carotte	4 ou 5 "	1 once	¼ "	30 à 36 pcs	18 à 24 pcs	6 ou 7 à 12 pcs
Céleri	6 à 8 "	¼ once	1-8 pc.	3 à 6 pds	18 à 36 "	4 à 5 pcs
Céleri-rave	6 à 8 "	¼ once	1-8 pc.	30 à 36 pcs	18 à 24 "	4 ou 5 à 12 pcs
Cerfeuil	2 à 4 "	1 once	1 pc.	30 à 36 "	18 à 24 "	3 ou 4 à 12 pcs
Chicorée	6 à 8 "	½ once	½ pc.	30 à 36 "	18 à 24 "	4 ou 5 à 12 pcs
Chou de Bruxelles	5 ou 6 "	½ once	½ pc.	30 à 36 "	24 à 30 "	16 à 24 pcs
Chou-fleur	5 ou 6 "	¼ once	½ pc.	30 à 36 "	24 à 30 "	14 à 18 "
Chou-navet	3 ou 4 "	½ once	½ à 1 pc.	30 à 36 "	18 à 24 "	6 à 8 "
Chou pommé hâtif	5 ou 6 "	½ once	½ pc.	30 à 36 "	24 à 30 "	12 à 18 "
Chou pommé tardif	5 ou 6 "	½ once	½ pc.	30 à 40 "	24 à 36 "	16 à 24 "
Chou-rave	3 ou 4 "	½ once	½ pc.	30 à 36 "	18 à 24 "	4 à 5 "
Concombre	4 ou 5 "	½ once	1 à 2 pcs	4 à 6 pds	4 à 6 pds	4 à 6 pds
Courge	5 à 8 "	½ once	1 à 2 "	3 à 4 pds	3 à 4 pds	en buttes, 3 à 4 pds
Cresson alénois	5 à 8 "	½ once	½ à 1 pc.	30 pcs	12 à 18 pcs	4 ou 5 à 12 pcs
Cresson de fontaine	5 à 8 "	½ once	à la surface	à la volée		
Endive	8 à 10 "	1 once	½ à 1 pc	30 pcs	18 pcs	8 à 12 pcs
Epinard	4 ou 5 "	1 once	1 à 2 pcs	30 à 36 pcs	12 à 18 pcs	7 ou 8 à 12 pcs
Haricot (fève)	3 à 6 "	1 chopine	½ à 2 pcs	28 à 36 "	18 à 24 "	4 ou 6 à 10 pcs
Laitue	4 ou 5 "	½ once	½ pc.	30 pcs	12 à 18 "	4 à 6 pcs
Mâche	4 à 6 "	2 onces	½ à 1 pc.	30 pcs	12 à 18 "	5 ou 6 à 12 pcs
Melon musqué	4 ou 5 "	½ once	1 à 2 pcs	6 à 8 pds	6 à 8 pds	en buttes, 6 pds
Melon d'eau	4 ou 5 "	½ once	1 à 2 "	8 à 12 pds	8 à 12 pds	en buttes, 10 pds
Navet	4 à 6 "	½ once	¼ à ½ pc.	24 à 36 pcs	18 à 24 pcs	6 ou 7 à 12 pcs
Oignon, semis	2 à 4 "	1 once	½ à 1 pc.	24 à 36 "	12 à 18 "	4 ou 5 à 12 pcs
Oignon, bulbes		1 pinte	1 à 2 pcs	24 à 36 "	12 à 18 "	4 ou 5 à 12 pcs
Panais	1 ou 2 "	½ once	½ à 1 pc.	30 à 36 "	18 à 24 "	5 ou 6 à 12 pcs
Persil	3 à 5 "	¼ once	1-8 pc.	24 à 36 pcs	12 à 18 "	3 à 6 pcs
Piment	4 à 6 "	1-8 once	½ pc.	30 à 36 "	18 à 24 "	15 à 18 pcs
Pissenlit	1 ou 2 "	½ once	½ pc.	30 pcs	18 à 24 "	8 à 12 pcs
Poireau	2 à 4 "	½ once	1 pc.	30 à 36 pcs	14 à 20 "	4 à 8 pcs
Poirée	6 à 8 "	1 à 2 onces	½ pc	24 à 36 "	18 à 24 "	6 à 12 pcs
Pois	2 à 4 "	1 chopine	2 à 3 pcs	3 à 4 pds	30 à 36 "	5 à 12 pcs
Pomme de terre	Annuelle	5 livres	3 à 4 "	30 à 36 pcs	24 à 36 "	14 à 18 pcs
Potiron	4 à 6 ans	½ once	1 à 2 "	8 à 12 pds	8 à 12 pds	en buttes, 8 à 12 pds
Radis	5 à 7 "	1 once	½ à 1 pc.	24 à 36 pcs	8 à 12 pcs	1 à 2 pcs
Rhubarbe, semis	3 à 6 "	½ once	½ à 1 pc	36 pcs	30 à 36 "	6 à 8 pcs
Rhubarbe, plants		33 plants	2 à 3 pcs	3 à 5 pds	3 à 5 pds	3 pds
Salsifis	2 à 4 "	1 once	½ à 1 pc.	30 à 36 pcs	18 à 24 pcs	2 à 4 pcs
Tomate	4 à 6 "	1-8 once	½ à 1 pc.	3 à 5 pds	3 à 4 pds	3 pds
Topinambour		2 pintes de tubercules	2 à 3 pcs	3 à 4 pds	1 à 2 pds	1 à 2 pds

	Temps requis pour la germination des graines	Date des semis en couches	Date de la transplantation en pleine terre	Temps requis pour la maturité
Betterave	7 à 10 jours		mai-juin	60 à 80 jrs
Blé d'Inde sucré	5 à 8 "		mai-juin	[illegible] à 100 "
Carotte	12 à 18 "		mai-juin	75 à 120 "
Céleri	10 à 20 "	mars et avril	mai et juin	120 à 150 "
Chou hâtif	5 à 10 "	15 mars	mai	90 à 130 "
Chou tardif	5 à 10 "	15 mai	juin au 15 juillet	120 à 150 "
Chou-fleur	5 à 10 "	15 mars	15 mai-15 juin	100 à 130 "
Concombre	6 à 10 "		25 mai-juin	60 à 90 "
Endive	5 à 10 "		juillet et août	90 à 180 "
Haricot (fève)	5 à 10 "		mai-juin	50 à 80 "
Laitue	6 à 8 "	15 mars-avril	mai	60 à 90 "
Navet	4 à 8 "		mai, juin, juillet	60 à 80 "
Oignon, semis	7 à 10 "		mai	130 à 150 "
Oignon, bulbes			mai	90 à 100 "
Oignon transplanté		mars		130 à 150 "
Panais	10 à 20 "		mai	125 à 150 "
Piment	9 à 14 "	15 mars	juin	100 à 140 "
Pois	6 à 10 "		mai, juin	60 à 90 "
Radis	3 à 6 "		mai, juin, août	20 à 40 "
Salsifis	7 à 12 "		mai	120 à 160 "
Tomate	6 à 12 "	15 mars-avril	mai et juin	130 à 160 "



Comment verser les deux solutions pour obtenir un bon mélange.

QUATRIEME PARTIE

MALADIES ET INSECTES NUISIBLES

CHAPITRE I

ENUMERATION

AIL

Maladie: La graisse.
Insectes: La mouche de l'oignon, la teigne.

ARTICHAUT ET CARDON

Maladie: Le mildiou.
Insectes: Le puceron blanc des racines, casside verte.

ASPERGE

Maladie: Rouille.
Insectes: Croisière de l'asperge, mouche de l'asperge.

AUBERGINE

Maladie: Phytophthora infestans.

BETTERAVE ET POIREE

Maladies: Mildiou, rouilles, pourriture du cœur, jaunisse.
Insectes: Limaces, ver gris, mouche de la betterave.

CAROTTE ET PANAIS

Maladie: Mildiou.
Insectes: La mouche de la carotte, l'araignée rouge, la teigne de la carotte.

CELERI, CELERI-RAVE ET PERSIL

Maladies: Rouilles.
Insecte: Mouche du céleri.

CERFEUIL

Maladie: Mildiou.
Insectes: Araignée rouge, puceron des racines.

LAITUE, CHICOREE ET WITLOOF

Maladies: Mildiou, rouille.
Insectes: Limaces, ver blanc, ver gris, fil-de-fer, arpenteuse du chou, pucerons.

CHOU

Maladies: La hernie ou patate ou gros pied du chou, la pourriture bactérienne ou gangrène, la rouille blanche.
Insectes: L'altise ou puce de terre, le ver gris, la plusie du chou, l'arpenteuse du chou, la piéride, la mouche du chou, le puceron du chou.

CONCOMBRE, MELON, COURGE, ETC.

Maladies: La nuile, le chancre, le mildiou, le grillage des feuilles.
Insectes: L'altise du concombre, les pucerons, les thrips, a punaise de la courge, le puceron du melon.

EPINARD

Maladies: Le mildiou, la fonte, meunier de la laitue.
Insectes: Puceron vert, ver blanc, ver gris.

HARICOT ET POIS

Maladies: Anthracnose, rouille, graisse.
Insectes: Ver gris, bruche du pois, bruche du haricot, puceron, sauterelle, cantharide.

MACHE

Maladie : Rouille

MAIS (blé d'Inde)

Maladie: Charbon.
Insecte Mouche du maïs.

NAVET ET RADIS

Maladies: Pourriture bactérienne, rouille blanche, hernie du radis.
Insectes: Altise du navet, piéride, punaise rouge du chou, mouche du chou puceron.

OIGNON ECHALOTE, POIREAU

Maladies: Mildiou, charbon, pourriture des bulbes rouille, graisse, maladie de l'ail.
Insectes: Mouche de l'oignon, teigne, thrips ver blanc, ver gris.

OSEILLE

Maladie: Rouille,
Insectes: Mouche de l'oseille, chrysomèle ou bête à patate.

POMME DE TERRE

Maladies: Mildiou, mosaïque, jambe noire pourriture sèche, gale poudreuse, gale commune.
Insectes: Chrysomèle ou doryphore ou bête à patate, ver blanc, taupin, cantharide, puceron.

SALSIFIS ET SCORSONERE

Maladies: Rouille blanche, charbon.
Insecte: Puceron.

TOMATE

Maladies: Mildiou, pourriture du cœur.
Insectes: Chrysomèle, ver blanc, taupin.

CHAPITRE II

DESCRIPTION ET MOYENS DE DESTRUCTION DES PRINCIPAUX INSECTES CI-HAUT MENTIONNES

Extrait de la circulaire No 33)

Disons tout d'abord que les insectes ci-dessus mentionnés peuvent se classer en trois catégories:

1.—**Les insectes broyeurs**, c'est-à-dire ceux qui dévorent les organes foliacés et les tiges herbacées des plants, tels que: chenilles, larves, cantharides, sauterelles, chrysomèles, piérides, etc. On les combat en empoisonnant les feuilles au moyen de vert de Paris ou d'arséniate de plomb.

2.—**Les insectes suceurs**, c'est-à-dire ceux qui ne font que sucer les feuilles et qui ne peuvent être empoisonnés, attendu qu'ils enfoncent leur rostre dans le tissu végétal même pour y puiser leur nourriture, tels que: poux pucerons, punaises limaces. On les combat en les asphyxiant par contact au moyen de sulfate de nicotine ou d'émulsion de pétrole, et enfin

3.—**Les insectes rongeurs**, c'est-à-dire ceux qui pénètrent à l'intérieur de la tige ou du tubercule et qui s'y creusent des galeries, tels que : la mouche de la carotte, la mouche de la fève. la mouche du chou, etc. On les combat en les empêchant d'atteindre les plantes soit au moyen d'ingrédients qui les en éloignent à cause du mauvais odeur qu'ils dégagent, ou soit en protégeant les plantes au moyen de cylindres de papier goudronné, etc.

VERS GRIS

Coupent les plants près du sol.

Remède: Distribuez le soir, près des plants, du son empoisonné.

VERS BLANCS

Vivent dans le sol et se nourrissent des racines de plusieurs plantes.

Remède: Labourez profondément et laissez aller les poules et les porcs dans le champ labouré.

SAUTERELLES

Mangent les feuilles.
Remède: Distribuez de bonne heure le matin du son empoisonné auquel on ajoute le jus et la pulpe de trois ou quatre citrons ou oranges.

PUCERONS

Sucent les feuilles.
Remède : Arrosez au sulfate de nicotine le dessous des feuilles.

LIMACES

Se collent aux plantes et les détériorent en les suçant.
Remède: Répandez de la chaux sur le sol.

CANTHARIDES

Barbeaux qui mangent les feuilles.
Remède : Pulvérisations à l'arséniate de plomb ou au vert de Paris.

MOUCHE DU CHOU ET PIERIDE

Déposent sur les feuilles des œufs d'où naissent des larves qui causent des dégâts considérables.

Préventif contre la mouche.—En transplantant, mettre une rondelle de papier goudronné de 2 pouces de diamètre environ autour de la base du plant ou bien à plat sur le sol

Préventif contre la piéride.—Arrosez les plants à chaque soir avec de l'eau projetée à grande pression au moyen d'un boyau de caoutchouc et d'une lance, et cela en vue de détacher des feuilles les œufs qui auraient pu être pondus

CHAPITRE III

INSECTICIDES

(ou ingrédients pour combattre les insectes)

Arséniate de plomb.—Poison employé pour combattre chenilles et barbeaux.
Formules: Arséniate en poudre, 2 lbs pour 40 gals d'eau; arséniate en pâte, 4 lbs pour 40 gals.
Préparation : Diluez lentement le poison de manière à former une pâte claire. Mêlez ensuite à l'eau ou à la bouillie bordelaise et employez. Ajoutez la glu pour faire adhérer aux feuilles des choux, navets, choux-fleurs, betteraves, etc.

Vert de Paris.—Même usage et même préparation que pour l'arséniate de plomb.
Formules: Vert de Paris, ½ lb.; chaux vive, 1½ lb; eau, 40 gallons.
Avec bouillie bordelaise: ½ lb. de vert de Paris, pas de chaux.

Sulfate de nicotine.—Extrait liquide de tabac, remède efficace contre les pucerons et autres suceurs.
Formules: ½ lb. de sulfate pour 40 gallons d'eau ou de bouillie bordelaise.

Son empoisonné—Pour détruire vers gris et sauterelles.
Formule: Son, 20 lbs; vert de Paris ou arsénaite, ½ lb; mélasse, 1 pinte; eau, 2 à 3 gals.
Préparation: Mélangez parfaitement le son et le poison. Faites dissoudre la mélasse dans l'eau et humectez avec cette eau sucrée le son empoisonné.

Emulsion de pétrole.—Sert à combattre les pucerons, punaises et autres suceurs.
Formule: Pétrole, 1 gallon; savon, ½ lb; eau, 1 gallon. Râpez le savon, jetez-le dans 1 gal. d'eau bouillante et ajoutez le pétrole. Agitez pendant 5 minutes et laissez refroidir. Diluez dans 9 fois son volume d'eau avant d'employer, soit 1 gal. d'émulsion pour 9 gals d'eau

Pyrèthre.—Poudre blanchâtre qui remplace les poisons. On la saupoudre sur les choux, choux-fleurs, etc., sans aucun danger. Après 4 ou 5 jours d'exposition à l'air, elle a perdu toute force.

CHAPITRE IV

FONGICIDES

(ou ingrédients pour prévenir et combattre les maladies)

Parmi ces maladies ci-dessus mentionnées, il en est qui peuvent être traitées avec succès, alors que d'autres sont à peu près incurables, c'est-à-dire qu'on n'a pu trouver jusqu'ici de moyens efficaces pour les combattre. On peut cependant les prévenir pour la plupart en recourant aux moyens suivants:

1.—En ne faisant usage que de graines provenant de sujets sains ou, dans l'incertitude, en désinfectant à la formaline les graines achetées avant de les semer.

2.—En alternant ces cultures d'une année à l'autre, n'attendant pas que les maladies se soient déclarées pour le faire.

3.—En détruisant tous les sujets atteints au fur et à mesure qu'on en rencontre.

4.—En nettoyant le sol à chaque automne de tous les débris végétaux qui s'y trouvent après la récolte.

5.—En fournissant aux plantes les différents éléments dont elles ont besoin pour croître, par l'assainissement, l'irrigation et l'aération du sol et par l'apport suffisant des engrais qui manquent au sol et qui conviennent particulièrement à chaque espèce de plante.

C'est en procédant ainsi qu'on préviendra l'apparition des maladies incurables des plantes, telles que la pourriture bactérienne ou gangrène, la graisse, l'anthracnose la gale poudreuse, la jambe noire, la mosaïque, etc.

Quant aux autres maladies, telles que le mildiou la rouille commune etc., on pourra les combattre avec succès dans presque tous les cas, par des pulvérisations à la bouillie bordelaise qui est, sans contredit, l'un des plus puissants fongicides jusqu'ici découverts et dont nous donnons ci-dessous la recette. Mais n'oublions pas toutefois qu'il vaut toujours mieux prévenir que guérir.

Formaline.—Produit chimique liquide, appelé aussi Formaldehyde, employé pour désinfecter les semences de pommes de terre et de céréales. Pour le traitement des patates, on fait une solution à la dose de 1 chopine de formaline pour 30 gallons d'eau. Les patates mises en sac sont plongées dans ce liquide pendant 2 heures. On les fait ensuite sécher avant de semer. Il convient de n'employer que des récipients désinfectés pour recevoir les semences traitées.

Bouillie bordelaise.—Cette substance sert à prévenir et contrôler les maladies qui se développent sur les plantes. On l'emploie avec avantage sur tous les légumes et spécialement sur les pommes de terre, tomates, haricots.
Formule: Sulfate de cuivre (vitriol bleu), 4 lbs; chaux vive, 4 à 6 lbs; eau, 40 gallons.
Préparation: 1° Dans un baril contenant 20 gallons d'eau, faites dissoudre le vitriol bleu renfermé dans un sac baignant dans l'eau. 2° Dans un seau, éteignez lentement la chaux et versez-la, à travers un tamis, dans un second baril contenant aussi 20 gallons d'eau. 3° Versez en même temps ces 2 solutions dans un troisième baril. Brassez énergiquement le tout et employez ensuite. Les insecticides (arséniates, vert de Paris, sulfate de nicotine) s'emploient facilement en mélange avec la bouillie bordelaise. En une seule opération on contrôle ainsi les insectes et les maladies.

Soufre.—Le soufre en poudre est un excellent préventif des mildious. On en saupoudre les plantes à l'aide d'une soufreuse ou autrement.

Remarques.—Lorsqu'on arrose les légumes, il faut ajouter à toutes ces solutions (sauf l'émulsion de pétrole) une glu ainsi composée: faire bouillir ensemble pendant 2 heures, 2 lbs de résine et 1 lb. de sel de soude dans 1 gallon d'eau; cette quantité suffit pour 40 gallons. Les formules ici données suffisent pour un jardin d'une acre. Il est facile de diminuer la formule selon la grandeur du jardin. On divise selon le cas par 2, 3 ou 4.

TABLE DES MATIERES

PREMIERE PARTIE

ETABLISSEMENT D'UN JARDIN POTAGER

DEUXIEME PARTIE

CULTURES SPECIALES



Différentes sortes d'appareils en usage pour l'application des insecticides et des fongicides.

Figs : 1.—Entonnoir-couloir ; 2.—Vaporisateur-seringue ; 3 et 4.—Petits pulvérisateurs à seau ; 5.—Pulvérisateur à air comprimé ; 6 et 7.—Pulvérisateurs-bidons ; 8.—Pulvérisateur-havresac ; 9, 10, 11 et 12.—Soufreuses pour appliquer les poudres parasiticides ; 13.—Pulvérisateur monté sur roues ; 14.—Pulvérisateur ordinaire à un piston (vertical), monté sur baril de 40 gallons ; 15.—Pulvérisateur à deux pistons, ou à double action ; 16.—Pulvérisateur à un piston (horisontal) adapté sur réservoir en pin rouge de 100 gallons ; 17.—Pulvérisateur à double action adapté à un réservoir métallique de 100 gallons ; 18.—Pulvérisateur-brouette combiné ; 19.—Tubulure s'adaptant à un pulvérisateur ordinaire pour arroser les légumes (4 rangs à la fois) ; 20.—Pulvérisateur à traction animale avec roues déplaçables, pour arroser les légumes (4 rangs à la fois) ; 21.—Auto-pulvérisateur, à traction animale (5 rangs à la fois).